Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Achtzehnter Abschnitt. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Achtzehnter Abschnitt.

Gemüse.

1. Abteilung.

Grünes Gemüse.

1020. Bemerkenswertes über die grünen Gemüse. Die grünen Gemüse werden eingeteilt in:

a. Blattgemüse, hiezu gehören die Kohlarten, Spinat, Sauerampfer ꝛc.

b. Wurzelgemüse, hiezu gehören Rüben, Kohlrüben, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Teltower- und märkische Rüben, Meerrettige, Zwiebeln, Radieschen, Rettige u. s. w.

c. Schotengemüse, hiezu gehören Erbsen, Bohnen, Linsen.

Die grünen Gemüse enthalten wenig Nährstoff, sogenanntes Pflanzeneiweiß oder Kleber, höchstens 4 Prozent (festgeschlossene Kohlköpfe und Rosenkohl). Jedoch mit anderen Nahrungsmitteln genossen sind sie sehr nützlich und geben eine reichliche Abwechslung für unsere Mahlzeiten. Die Pflanzensalze, die sie in großer Menge enthalten, fördern unsere Verdauung und sind zur Erhaltung unseres Körpers nötig, indem sie zu einer normalen Blutmischung beitragen.

Sie sollen aber auch richtig eingekauft und zubereitet werden, d. h. es sollen nur frische, junge und zarte Gemüse zur Verwendung kommen, da der Faser- oder Zellenstoff (auch ein Bestandteil derselben) bei den ausgetrockneten, holzigen, ältern Gemüsen viel zu sehr entwickelt, für unsere Verdauung hinderlich ist und die Pflanzensalze oder -Säfte zum großen Teil verdunstet sind.

Sie werden gewaschen und von den äußern, harten Bestandteilen sorgfältig befreit. Auch sollen sie nicht zerkleinert oder zerschnitten im kalten Wasser liegen, da auf diese Weise der Pflanzensaft aus den Gemüsen herausfließt und wir nur den kraftlosen, unverdaulichen Zellenstoff auf den Tisch bringen. Ist man genötigt, sie abends vorher zu rüsten und ins Wasser zu legen, so sollen sie nicht zerstückelt, sondern ganz bleiben. — Die Rübenarten, Kohl und Bohnen müssen ungedeckt in reichlichem Wasser geschwellt werden, daß die denselben innewohnende Schwefelsäure, welche dem Magen Blähungen verursachen würde, entweichen kann. Dieses Brühwasser muß siedend und stark gesalzen sein, damit das Pflanzeneiweiß gebunden werde und die Pflanzensalze sich dem

Wasser nicht mitteilen. Auch sollen größere Portionen nur nach und nach in das Wasser gelegt werden, damit dasselbe jedesmal wieder rasch zum Kochen komme und die Gemüse nicht ausgelaugt werden. Junge Gemüse sollen, wenn möglich, nicht abgekocht und auf jeden Fall nicht lange gebrüht werden.

1021. Blumkohl mit Vinaigrette. Choux-fleurs à la vinaigrette. Hat man von Ende Juli an bis Mitte Oktober; auswärtigen das ganze Jahr hindurch. 1 große feste 1½ Kilogr. schwere Blume reicht für 6 bis 8 Personen, mehrere kleine setze man beim Anrichten so zusammen, als wäre es eine ganze Blume. — Man schneide die großen Blätter und den Hauptstiel (Storzen) bis in die Nähe der Zweige weg, schäle mit einem spitzen Messer die an den letzteren sich befindliche weiße Haut ab, lege den Blumkohl einige Stunden in kaltes Wasser, welchem etwas Salz beigemischt wurde, damit er fest werde und die grünen Raupen, die sich oft im Innern der Blume befinden, hinausgehen. Er erfordert ½ Stunde Kochzeit (kleinere Blumen weniger) und wird in siedendes gesalzenes Wasser übergethan, die Blume nach oben gekehrt und ungedeckt (fester etwa 15 Minuten, lockerer 5 Minuten) weichgekocht, dann stelle man ihn zugedeckt vom Feuer bis zum Gebrauch, ¼ Stunde oder ein wenig länger, damit er vollends weich werde, ohne daß die Blumen zerfallen. Läßt man ein Stück süße Butter mitkochen, so bleibt er schön weiß.

Zum Anrichten hebe man mit einer Gabel jede Blume beim Stiel sorgfältig ein wenig in die Höhe, schiebe einen Schaumlöffel darunter, lasse sie vertropfen und richte sie auf eine runde Platte so an, daß der Stiel nach unten, die Blume nach oben gekehrt ist, serviere eine Vinaigrette Nr. 287, oder Essig und Öl dazu.

Man kann Blumkohl in eine Serviette gebunden weichkochen, wo er sich dann besser anrichten läßt.

1022. Blumkohl mit Sauce. Choux-fleurs en sauce. Man koche den Blumkohl wie oben, bereite von 30 Gr. Mehl dickflüssige mit Fleischbrühe und Blumkohlwasser angerührte Süßbuttersauce Nr. 251, oder eine Hollandaise Nr. 280, oder weiße Rahmsauce Nr. 281, schütte sie über den angerichteten Blumkohl, daß derselbe ganz damit bedeckt ist, oder serviere sie in einer Saucière dazu, man kann in einer andern Saucière noch Vinaigrette nachfolgen lassen, oder Essig und Öl dazu aufstellen, da nicht jedermann Süßbuttersauce liebt.

1023. Gebackener Blumkohl. Choux-fleurs frits. Man koche den gereinigten Blumkohl in gesalzenem Wasser weich, teile ihn,

wenn er erkaltet ist, in kleinere Blumen; bestreiche jede derselben mit einer kalten, dicken Süßbuttersauce Nr. 251, bestreue sie mit Chapelure, tauche sie dann in zerklopfte, gesalzene Eier, dann nochmals in Chapelure oder mies-pain und backe sie in sehr heißer Butter schwimmend gelb.

1024. Blumkohl au gratin. Choux-fleurs au gratin. Der gereinigte Blumkohl wird in gesalzenem Wasser weichgekocht, kalt gestellt, auf eine tiefe, runde, feuerfeste oder Emailplatte in der Mitte erhöht rangiert (übrig gebliebener kann auch benützt werden), dann bestreiche man ihn mit einer dicken, kalten Süßbuttersauce Nr. 250, oder nur mit gut verklopftem Ei, streue geriebenen Parmesaner- oder gesalzenen Schweizerkäse (zu einer Platte 50 bis 100 Gr. Käse) darauf, bestreue das Ganze mit Chapelure (gestoßenem Brot), lege kleine Stückchen süße Butter dicht nebeneinander darauf, backe den Blumkohl 20 bis 30 Minuten in einem heißen Ofen und serviere ihn auf derselben Platte.

1025. Schwarzwurzeln mit weißer Sauce. Salsifis sauce au beurre. (Sind den ganzen Winter zu haben). Um die Schwarzwurzeln schön weiß zu erhalten, schabe man sie rein, lege sie in kurze Stäbchen geschnitten während des Reinigens schon in Wasser, welchem ein kleines Mehlteiglein oder Citronensaft beigemischt wurde. Dann koche man reichlich Wasser, daß dasselbe die Schwarzwurzeln einige Hand breit überragt, drücke den Saft einer Citrone hinein, koche nochmals ein kleines Mehlteiglein von 15 Gr. Mehl mit 2 Deciliter Milch angerührt unter Rühren darin auf, lege die Schwarzwurzeln nebst Salz hinein und koche sie zugedeckt darin weich; anfangs Winter, wo sie noch zart und frisch sind, erfordern sie eine halbe Stunde, im Frühjahr dagegen brauchen sie 2 Stunden, um weich zu kochen. Sind sie weich, so schütte man sie in ein Seihbecken, damit das Wasser davon kommt, lege sie in eine Schüssel und bereite eine Süßbuttersauce Nr. 251, lasse die nun schön weißgekochten Schwarzwurzeln eine Viertelstunde langsam darin kochen und richte sie an. In eisernem Geschirr gekocht können sie, trotz aller Sorgfalt, nicht gut ausfallen; darum koche man sie in verzinntem oder emailliertem. — Will man sie mit Hollandaise Nr. 280 servieren, so füge man beim Anrichten einige zerklopfte Eigelb bei.

1025a. Schwarzwurzeln mit brauner Sauce. Salsifis sauce brune. Man reinige und koche die Schwarzwurzeln wie oben, bereite eine einfache braune Sauce Nr. 247 mit Essig, koche die Schwarzwurzeln 1/4 Stunde oder länger darin, röste in Würfelchen geschnittene Wecken (Weißbrot), lege sie auf die Gemüseplatte oder Schüssel und richte die Schwarzwurzeln darüber an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1026. Gebackene Schwarzwurzeln. Salsifis frits. Die nach Nr. 1025 gereinigten Schwarzwurzeln werden ganz gelassen, wie oben weichgekocht, im kalten Wasser abgespült und auf ein zusammengelegtes Tuch zum Trocknen ausgebreitet; dann schneide man sie in 3 Cm. lange Stückchen, paniere sie nach Nr. 15 und backe sie in sehr heißer Butter schwimmend gelb. Auch kann man sie in Backteig Nr. 971 tauchen und backen, oder vor dem Panieren zuerst in einer dickflüssigen Süßbuttersauce tauchen.

1027. Grüne Maiskolben. Maïs (blé de Turquie). Man nehme den Mais in der Zeit, wo die Kerne noch nicht reif, aber schon ein wenig mehlig sind, koche sie in gesalzenem Wasser weich, halbiere sie und serviere süße Butter dazu. Beim Essen sticht man mit der Gabel die Kerne heraus.

1028. Krautstiele (Trognons de choux) sind die mittleren Rippen großer Mangoldblätter, die in Büschel gebunden im Monat April und Mai zu Markt gebracht werden. Man schäle die dünne Haut ab, welche sie umgibt, schneide sie in dünne fingerslange Stäbchen und koche dieselben in gesalzenem Wasser weich.

Unterdessen bereite man eine kräftige braune Sauce von Butter, Mehl, Fleischbrühe, Wein und womöglich Bratenjus, und verfahre im übrigen wie bei Nr. 1025a. Man kann sie auch in einer zum Teil mit Milch angerührten Süßbuttersauce Nr. 250 aufkochen. Bei letzterer Art füge man dem Schwellwasser schon Milch bei, lasse sie auch nicht im Seihbecken liegen, damit sie darin nicht schwarz werden.

1029. Spargeln. Asperges en branches. Hat man in den Monaten April, Mai und Juni. Die dicken, mit noch festen rötlichen Spitzen und weißem Stiel sind die besten; von diesen werden die Köpfe nicht weggeschnitten, sondern man schabe mit einem spitzen Messer von der Spitze bis ans Ende die dünne weiße Haut ab, lege sie in bereitstehendes kaltes Wasser und binde sie, wenn alle gereinigt sind, in Bündchen. Dann gebe man sie in gesalzenes siedendes Wasser, koche sie darin weich, doch nicht so, daß die Spitzen abfallen und lasse sie bis zum Anrichten zugedeckt im Wasser liegen. Kurz vor dem Essen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 251, oder Hollandaise Nr. 280, oder Rahmsauce Nr. 281, zu deren Anrühren man Spargelwasser und Fleischbrühe benützt, richte die Spargeln, welchen man den Bindfaden ablöst, auf eine flache Platte so an, daß die Spitzen in die Mitte gekehrt sind, während die Stiele auf den Rand zu liegen kommen. Über die Spitzen der Spargeln gieße man nun die fertige, dickflüssige Sauce. Die Sauce kann nach Belieben in einer Saucière gegeben, oder auch Vinaigrette

Nr. 287, oder Öl und Essig dazu serviert werden. Häufig gibt man sie nur mit Pfeffer und Salz.

Spargelngemüse. Pointes d'asperges. Von den dünnen Spargeln mit grünem Stiel, den sogenannten Waldspargeln, schabe man bei der Spitze anfangend die dünne Haut weg, wasche sie in kaltem Wasser, schneide sie, soweit sie zart sind, in ungefähr 1 Cm. lange Stückchen und koche sie ungedeckt in gesalzenem, siedendem Wasser weich. Unterdessen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 250, welche man mit Fleischbrühe und Spargelwasser anrührt, koche die schön weichen Spargelstückchen darin auf und richte sie an. — Statt Süßbuttersauce kann man eine grüne Sauce, wie bei grünen Erbsen Nr. 1069 angegeben ist, bereiten; auch werden sie häufig, nachdem sie weichgekocht sind, in süßer Butter nebst Pfeffer gedämpft, Citronensaft darüber geträufelt und einige Eßlöffel voll Jus oder Fleischbrühe beigefügt.

1030. **Meerettiggemüse.** Siehe Zubereitung Nr. 271.

1031. **Hopfengemüse** (Houblons) hat man im April und Anfangs Mai; es sind die noch rötlich-weißen, kaum dem Boden entsprossenen Keime der wilden Hopfen, die sich an den Hecken emporschlingen.

Man koche sie ungedeckt in siedendem gesalzenem Wasser weich, spüle sie mit kaltem Wasser ab, bereite eine mit Fleischbrühe angerührte Süßbuttersauce Nr. 250, die mit reichlich Citronensaft gesäuert worden, koche die weichgekochten Hopfen darin auf und richte sie an. Nach Belieben kann man statt Süßbuttersauce eine grüne Sauce dazu bereiten (siehe Nr. 272). Auch kann man die weichgekochten Hopfen in süßer Butter dämpfen und vor dem Anrichten ein mit etwas Milch verklopftes Eigelb beifügen.

1032. **Rapunzeln** (Raiponses) hat man im April und Mai; sie haben Ähnlichkeit mit den kleinen weißen Monatrettigen.

Man schneide die weißen Rübchen von den grünen Büscheln ab, lege beide abgesondert in kaltes Wasser zum Reinigen und Erfrischen, koche die Blätter in gesalzenem Wasser weich, spüle sie mit frischem ab und hacke sie sehr fein. Die Rübchen dagegen reibe man mit Salz, dämpfe sie in süßer Butter und einigen Tropfen Citronensaft zugedeckt weich, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe zugießt, damit sie nicht gelb braten. Dann röste man in einer Pfanne ein wenig feingeschnittene Zwiebeln in flüssig gemachter süßer Butter weiß, rühre das feingehackte Kraut nebst Pfeffer und Salz hinein, streue ein wenig Mehl darüber, gieße etwas Fleischbrühe oder Bratenjus dazu, würze mit Muskatnuß, verrühre es und lasse es einige Minuten zugedeckt kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nachdem das Gemüse angerichtet worden, lege man die weich gedämpften Rapunzeln darauf.

Diese kleinen Gemüse wie Hopfensprossen und Rapunzeln dienen gewöhnlich als Unterlage oder Milieu von Kotelettes, Escaloppes 2c., werden aber auch Kranken verabreicht.

1033. Gekochte Tomates. Tomates. Mittelgroße Tomates lege man 1/2 Stunde vor dem Anrichten zum Weichkochen in die Fleischbrühe (Suppenhafen), serviere sie ganz, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Essig beträufelt zu dem Fleisch, oder rühre sie durch ein Sieb gedrückt, in die angerichtete Suppe. Liebt man Tomates nicht in der Suppe, so serviere man das Durchgedrückte besonders dazu, damit sie jede Person nach Belieben einrühren kann.

1033a. Gebratene Tomates. Tomates au four. Kleine Tomates brate man 1/4 bis 1/2 Stunde mit dem Fleischstück unter öfterm Begießen weich, stelle sie mit Fett begossen zugedeckt zur Wärme und lege sie, wenn der Braten angerichtet ist, um denselben herum auf die Platte und serviere das Gericht. — Um dem Jus eine schöne Farbe und kräftigen Geschmack zu geben, lege man jedem beliebigen Braten 1 oder 2 große Tomates bei, zerdrücke sie, wenn sie weich sind, damit sie sich mit dem Fond vermischen. Beim Aufkochen und Passieren des Jus werden Haut und Kerne wieder abgesondert.

1034. Gebratene (gedämpfte) Tomates. Tomates étuvées. Schöne große Tomates werden an der untern Seite ein wenig aufgeschnitten und kleinwürfelig geschnittener roher Schinken samt etwas Zwiebel hineingesteckt. Hierauf bestreiche man eine irdene Bratenplatte gut mit süßer Butter, thue Speckscheiben und Bratengarnitur hinein, lege die Tomates dicht aneinander darauf, füge wieder Butter und Speck und noch eine Lage Früchte hinzu, bestreue und belege es wieder mit etwas Salz und Butter, decke das Ganze mit einem festschließenden irdenen Deckel zu und brate die Tomates im heißen Ofen weich, indem man sie 1 oder 2 Mal mit dem Fond begießt. Hierauf richte man sie auf eine Platte an und passiere den Fond darüber oder serviere sie in der Kochplatte.

1034a. Gefüllte Tomaten. Für 6 Personen werden 9—12 schöne, nicht zu reife Tomaten mit einem reinen Tuche abgerieben, an der Stielseite ein Deckelchen abgeschnitten und die Tomaten mit einem Kaffeelöffel behutsam ausgehöhlt, damit die äußere Haut unbeschädigt bleibe. Zur Fülle wird das Tomatenmark durch ein Haarsieb gestrichen, 1/2 Pfund ziemlich fettes Schweinefleisch, 2 Schalotten, sowie 30 Gr. eingeweichter und wieder fest ausgedrückter Wecken, einige Champignons, sowie etwas Petersilie fein gehackt,

Salz, Pfeffer und nach Belieben Citronensaft darunter gemischt, alles tüchtig untereinander gemengt, die ausgehöhlten Tomaten mit dieser Farce gefüllt, die passenden Deckelchen darauf gelegt, die Tomaten in eine gut gebutterte Kochplatte gesetzt, feines Paniermehl darüber gestreut, süße Butter darüber gebröckelt und die Tomaten während ½ Stunde im heißen Ofen gebacken. — Sie werden zu Aufschnitt, kaltem Fleisch und dergl. serviert.

1035. Rübkohl (Oberkohlraben) (Choux raves) hat man in den Sommer- und Herbstmonaten, der blaue ist der zartere. Kochzeit 1 Stunde. — Man schneide zuerst die grünen Blätter weg, entferne von den zarteren Blättern den Stiel und die mittleren Rippen, lege sie (die Blätter) in schmale Riemen geschnitten bis zum Gebrauch in frisches Wasser. Von den Knollen ziehe man die zähe dicke Haut von der Wurzel gegen den weicheren Blätterteil ab, entferne die harten Fasern, schneide die geschälten Rüben in nicht zu dünne Scheiben, etwaige harte hölzerne Teile aussondernd, da dieselben nicht weich werden. Die zarten Scheiben bestreue man mit Salz, am besten den Abend vorher, damit sie mürbe werden, während die Blätter im kalten Wasser frisch erhalten bleiben. Zwei Stunden vor dem Gebrauch setze man die letzteren in reichlich kochendem Wasser zum Feuer, füge, wenn sie weich sind, die Scheiben ebenfalls bei und wenn nötig etwas Salz, koche es so lange ungedeckt bis die Scheiben sehr weich sind und spüle das weichgekochte Gemüse mit frischem Wasser ab. Für 6 Personen 1½ Kilogr., zur Sauce 30 Gr. Mehl.

Der geschälte Rübkohl kann auch ganz gekocht und erst hernach in Scheiben geschnitten werden. Unterdessen bereite man eine Süßbuttersauce Nr. 250, die mit Fleischbrühe angerührt worden, koche den Rübkohl noch 15 bis 20 Minuten darin und richte ihn an. — Citronensaft wird bei der Sauce weggelassen.

1036. Rosenkohl (Choux de Bruxelles) ist im Winter und Frühling zu haben. Ein starker Liter für 6 Personen. Kochzeit ½ Stunde. — Die sehr fest geschlossenen, harten, grünen Röschen werden, nachdem die losen Blättchen abgestreift worden, gewaschen oder auch einige Zeit in frisches Wasser gelegt, in reichlich kochendem Wasser mit Salz auf starkes Feuer gesetzt und schnell ungedeckt weichgekocht (bis die Röschen sinken). Alsdann schütte man das Wasser ab, richte das Gemüse auf eine tiefe runde Platte an, lege entweder ein mit Pfeffer und Salz vermengtes großes Stück süße Butter auf die erhöhte Mitte, oder in kleine Stückchen verteilt darauf herum, oder man schneide die Butter zu ganz dünnen Scheiben, welche man in einem Pfännchen ins warme Wasser hält und so lange darin rührt bis sie beinahe flüssig ist, und sogleich über das Gemüse gegossen wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1037. Rosenkohl (Choux de Bruxelles) **à la mode.** Man koche den Rosenkohl wie oben, spüle ihn mit kaltem Wasser ab, lasse reichlich süße Butter zergehen, thue den gut vertropften Rosenkohl nebst Pfeffer und Salz hinein, dämpfe ihn zugedeckt unter öfterem Rütteln (Wannen), streue nach Belieben ganz wenig Mehl darüber, gieße etwas Fleischbrühe oder Bratenjus daran, und richte ihn, nachdem er ein wenig gekocht hat, in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte an. — Es soll sich nur ganz wenig Sauce daran befinden.

1038. Rosenkohl mit Süßbuttersauce. Choux de Bruxelles, sauce au beurre. Der Rosenkohl wird wie oben in gesalzenem Wasser gekocht, abgespült, in einer mit Muskatnuß gewürzten Süßbuttersauce Nr. 250 von 15 bis 30 Gr. Mehl 1/4 Stunde oder länger gekocht. 1 Liter reicht für 6 Personen.

1039. Rosenkohl mit Kastanien. Choux de Bruxelles aux marrons. Zu 1 Liter Rosenkohl für 6 Personen rechnet man 1/2 Kilogr. große Kastanien. Diese werden geschnättelt (jede einzelne Kastanie bekommt auf der geraden Seite einen Querschnitt durch die braune Schale), im kochenden Wasser beigesetzt und während einer halben Stunde darin weichgekocht. Alsdann schütte man sie in eine Schüssel samt dem Wasser, in welchem sie liegen bleiben bis alle geschält sind; sobald sie kalt sind lassen sie sich nicht mehr schälen und müssen zu dem Zweck im Wasser wieder aufgekocht werden.

Festen Rosenkohl koche man in reichlich Wasser nebst Salz weich, schütte ihn in das Seihbecken und lasse ihn abtropfen. Nun nehme man 30 bis 45 Gr. süße Butter in die Pfanne, lege Kastanien und Rosenkohl nebst Pfeffer und Salz hinein und dämpfe das Gemüse etwa 20 Minuten darin auf ganz schwachem Feuer und füge, wenn es notwendig ist, ein wenig Fleischbrühe bei, damit es unten nicht gelb brate. Er wird in der Mitte erhöht angerichtet und allein als Gemüse serviert oder auch zu einem Braten gegeben.

1040. Spinat (Epinards) ist im Frühling, Sommer und Herbst zu haben, er kann einige Male geschnitten werden, doch ist der erste Schnitt der feinste. 4 bis 5 eingedrückt gefüllte Doppelliter für 6 Personen.

Nachdem er aufmerksam erlesen und gut gewaschen worden ist, setze man ihn in reichlich kochendem Wasser ungedeckt aufs Feuer, drücke ihn gut unter das Wasser und lasse 2 bis 3 Strudel darüber gehen; dann schütte man das Wasser durch ein Seihbecken ab, spüle den gekochten Spinat mit frischem Wasser ab, damit er schön grün bleibe. Dann drücke man ihn fest aus, hacke ihn fein, lasse 30 bis 60 Gr. süße oder 30 Gr. eingekochte Butter heiß werden, dämpfe feingeschnittene Zwiebel darin weiß, füge den Spinat nebst Pfeffer

und Salz bei, dämpfe ihn einige Minuten, indem man darin rührt bis die Butter gut mit dem Gemüse vermengt ist, streue 2 Löffel voll Mehl darüber, rühre es gut, gieße Rahm, Fleischbrühe und Bratenjus daran, koche das Gemüse noch einige Minuten und richte es in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte an, mache mit einem Messerrücken ringsum leichte Einschnitte und gieße etwas Bratenjus darüber. — Sehr kräftig wird der Spinat, wenn anstatt der Butter 50 Gr. feingeschnittene, durchsichtig geröstete Speckwürfelchen angewendet werden.

Will man Spiegeleier (siehe Nr. 1269) darauf legen, so richte man den Spinat flach an und lege die Eier darauf. Zu langes Auskochen nimmt dem Spinat die schöne grüne Farbe.

Liebt man den Spinat nicht gehackt, kann man die gekochten Blätter auf gleiche Art fertig kochen. Bei den folgenden grünen Gemüsen, welche in ihrer Bereitungsart auf diese Nummer herweisen, wird der Rahm weggelassen.

1041. Spinat in einer Form. Epinards renversés. Das Spinatgemüse wird mit süßem Rahm gekocht wie oben (es muß gehackt sein) und in eine Schüssel angerichtet. Ist es etwas erkaltet, so rühre man Eier darunter, bestreiche eine Puddingform inwendig reichlich mit süßer Butter, lege auf den Boden ein rund ausgeschnittenes weißes Papier derselben Größe, fülle das Spinatgemüse hinein, koche es in der zugedeckten Form 2½ Stunden au bain-marie Nr. 62, ohne das Wasser sprudeln zu lassen. Man rechnet zu einer 1½ Liter haltenden Form 10 bis 12 Eier.

Vor dem Auftragen stürze man den Spinat auf eine Gemüseplatte um und serviere ihn mit etwas Bratenjus begossen.

Man kann einen Kranz von beliebigem Fleisch um das umgestürzte Gemüse legen, z. B. Kalbfleischvögel, Granadins, Kotelettes 2c.

1041 a. Spinatküchlein. Von Restenspinat lassen sich auf folgende Weise schmackhafte Küchlein, die zu Fleisch, Kartoffeln oder Mehlspeisen serviert werden, herstellen. 350 Gr. Spinatgemüse wird mit 50 Gr. Mehl, 2 Eiern, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß gut vermengt. Nun wird in der Omelettenpfanne ein Löffel Fett rauchheiß gemacht, mit einem Löffel von der Spinatmasse Küchlein abgestochen, diese im heißen Fett auf beiden Seiten schön braun gebraten und sofort serviert.

1042. Laubfrösche. Feuilles d'épinards farcies. Hiezu nehme man handgroße Spinatblätter, die im Monat April und Mai zu Markte gebracht werden. Für 6 Personen 30 Blätter, Brotfarce von 3 Wecken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man lege sie 2 bis 3 Minuten in heißes, nicht kochendes Wasser, damit sie geschmeidig werden, breite sie auf ein Brett aus und fülle sie mit der Brotfarce Nr. 119, oder Schweinefleischfarce Nr. 111 wie folgt. Auf jedes Blatt lege man einen Löffel voll Farce (von der Brotfarce weniger weil sie aufgeht, Fleischfarce mehr weil sie zusammenfällt), schlage das Blatt darüber zusammen und fahre so fort, bis alle gefüllt sind. Dann lasse man in einer Bratpfanne süße Butter flüssig, eingekochte oder Fett heiß werden, lege die gefüllten Blätter (Laubfrösche) dicht nebeneinander darauf, streue Salz darüber, brate sie im heißen Ofen bis sie durchweg fest sind, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe zugießt. Man wende sie einmal um und begieße sie öfters mit dem sich daran befindlichen Fett, damit sie schön grün bleiben, richte sie pyramidal auf eine Gemüseplatte an und serviere sie mit Bratenjus, Süßbuttersauce oder mit einer grünen Sauce Nr. 272, welche man darüber gießt. Hat man nicht Gelegenheit Laubfrösche im Ofen zu bereiten, so kann man sie auch in einer flachen Pfanne auf schwachem Feuer langsam gehen lassen; im Ofen aber werden sie am schönsten.

1043. Mangoldgemüse (Bette) wird wie Spinat Nr. 1040 gekocht, doch muß es 5 bis 7 Minuten länger geschwellt werden.

1044. Salatgemüse. Laitue à l'allemande. Von Kopfsalat werden die äußersten zähen Blätter entfernt, die Köpfe in 4 Teile geschnitten und gewaschen, in viel kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, so lange ungedeckt gekocht bis die Rippen der Blätter sich leicht zerdrücken lassen. Dann schütte man das kochende Wasser ab, spüle das Gemüse mit frischem Wasser ab, drücke es fest aus, hacke es fein und bereite es ferner wie Spinat Nr. 1040, zum Auskochen verwende man auch Bratenjus. — Statt Kopfsalat wird oft groß gewachsener Lattich als noch feineres Gemüse gekocht; Salat und Lattich fallen beim Kochen sehr zusammen und es erfordert daher die doppelte Portion rohes Gemüse als von Spinat oder Mangold.

1045. Gedämpftes Salatgemüse. Laitue à la française. Man wähle hiezu schöne, zarte, nicht feste Salatköpfe, entferne die äußersten zähen Blätter, lege die Blätter auseinander und untersuche genau, ob sich keine Schnecken oder Raupen darin aufhalten; wasche die Köpfe, koche sie ungedeckt in gesalzenem siedendem Wasser halb weich, spüle sie mit frischem Wasser ab und lasse sie gut vertropfen.

Dann binde man jeden Kopf mit Bindfaden zusammen, belege den Boden einer Bratpfanne mit süßer Butter, Speckscheiben, einigen Zwiebel-Scheiben, einigen Pfefferkörnern, lege die Salatköpfe dicht zusammen darauf, streue Salz darüber, bedecke sie

mit einem mit Butter bestrichenen Papier und lasse sie im heißen Ofen weich dämpfen. Inzwischen begieße man sie fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett, füge, sobald sie etwas zu braten anfangen, Wein und Citronensaft bei; man kann die Köpfe auch einmal umwenden, darf sie aber nicht gelb braten lassen. Beim Anrichten schneide man den Bindfaden sorgfältig los und stelle das Gemüse zur Wärme bis die Sauce fertig ist.

Liebt man eine weiße Sauce, so gieße man etwas Fleischbrühe zum Fond, in welchem das Gemüse gedämpft worden, koche ihn auf und passiere ihn, dann verrühre man zu 12 Salatköpfen 30 Gr. Mehl in 30 Gr. flüssig gemachter süßer Butter, rühre es mit dem passierten Fond und etwas Rahm zu einer Sauce an, gieße sie, sobald sie kocht, über das Gemüse.

Zu einer braunen Sauce verrühre man einige Löffel voll Espagnole Nr. 246 mit dem passierten und entfetteten Fond und gieße sie darüber. — Man kann das Salatgemüse auch über geröstete Brotwürfel, die man vorher auf die Platte legt, anrichten.

1046. Endiviengemüse. Laitue romaine à l'allemande. Von den Endivien werden die Wurzeln so tief abgeschnitten, daß die Blätter auseinanderfallen, welche man im kalten Wasser wascht und ferner wie bei Salatgemüse Nr. 1044 damit verfährt.

1047. Gedämpftes Endiviengemüse. Laitue romaine étuvée. Man entfernt etwaige zähe oder unreine Blätter, schneidet ganz wenig von der Wurzel ab, daß kaum noch so viel daran bleibt, damit die Blätter nicht auseinanderfallen, durchsuche sie genau der Schnecken wegen, und wasche sie im kalten Wasser, binde sie zusammen, jeden Kopf besonders, und verfahre im übrigen nach Nr. 1045.

1048. Gemüse von Löwenzahn (Pfaffenröhrli). Chicorée sauvage. Löwenzahn wird in den Monaten März und April, wenn er noch ganz jung ist und sich erst ganz kleine Blütenknospen zeigen, in den Wiesen ausgestochen, zu Markte gebracht und zu Gemüse oder Salat verwendet. 3 bis 4 eingedrückt gefüllte Doppelliter für 6 Personen.

Nachdem er aufmerksam erlesen worden, wird er im kalten Wasser gewaschen, welches man öfters wechselt; dann setze man ihn in reichlich siedendem Wasser auf's Feuer, koche ihn ungedeckt bis die Rippen der Blätter sich leicht zerdrücken lassen und bereite ihn im übrigen wie Spinat, nur lasse man ihn länger kochen.

Man kann wie dort beliebiges Fleisch dazu geben, oder Spiegeleier darauf legen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1049. Sauerampfer. Oseille. Um den Geschmack des Sauerampfers zu mildern und ihm zugleich eine schöne grüne Farbe zu erhalten, nehme man zu gleichen Teilen Sauerampfer und Spinat, erlese und wasche beides, lege den Spinat in siedendes Wasser und erst wenn er 2 bis 3 Strudel durchgekocht hat, füge man den Sauerampfer bei, nehme dann sogleich die Pfanne vom Feuer, weil letzterer nicht kochen darf, schütte es in ein Seihbecken und spüle es dann mit kaltem Wasser ab. Im übrigen verfahre man wie bei Spinat Nr. 1040.

1050. Brunnkresse. Cresson. Ganz junge Brunnkresse wird im Winter und Frühling, ehe sich die Blütenknospen zeigen, an kleinen Bächen gepflückt und zu Markte gebracht. 5 Doppelliter für 6 Personen. — Man benützt sie zu Gemüse und Salat; zu ersterem wird sie gut gewaschen wie Spinat Nr. 1040 zubereitet.

1051. Gemüse von Brennnesseln. Orties. Ganz junge Brennnesseln werden, so lange sie zart sind, wie Spinatgemüse zubereitet.

1052. Kohl (Choux) hat man den ganzen Sommer und Winter hindurch. Im Winter, wo der Kohl sehr mürbe ist, kocht er viel schneller weich als im Sommer und Herbst. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Kohl, 30 bis 50 Gr. Bratenfett, 30 Gr. Mehl.

Man entferne die äußersten zähen Blätter, löse die andern Blätter vom Storzen ab, spalte sie und setze das Gemüse, nachdem es gewaschen ist, in reichlich siedendem Wasser zum Feuer und koche es, bis die Rippen der größeren Blätter sich leicht zerdrücken lassen; dann spüle man ihn mit kaltem Wasser ab, drücke ihn fest aus, hacke ihn nicht zu fein und bereite ihn im übrigen wie Spinat Nr. 1040, koche ihn jedoch länger.

1053. Gedämpfter Kohl mit Brotschnitten. Choux braisés aux croûtons. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Kohl. Kochzeit 1½ Stunden. Man wähle nicht zu große Kohlköpfe, streife die äußern zähen Blätter ab, schneide jeden Kopf in zwei Hälften und koche sie in gesalzenem Wasser halbweich, lasse sie gut vertropfen, binde jedes Stück mit Faden zusammen, welchen man beim Anrichten wieder entfernt. Dann thue man in eine Bratpfanne Speck und Zwiebelscheiben, lege die halben Kohlköpfe darauf, streue Salz und Pfeffer darüber, auch kleine Stückchen süße Butter und brate sie in heißem Ofen unter öfterem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett, gieße von Zeit zu Zeit Bratenjus oder Fleischbrühe, auch ein Glas Wein dazu. Der Kohl darf nicht gelb braten, bei zu starker Oberhitze bedecke man ihn mit einem mit Butter bestrichenen Papier, fahre aber fort ihn zu begießen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wenn der Kohl weich ist, so richte man ihn an, über Croûton Nr. 75, rühre zu dem etwas entfetteten Fond einige Eßlöffel voll Espagnole Nr. 246, verdünne es, wenn nötig, mit Bratenjus, passiere die fertige Sauce und serviere sie in einer Saucière zu dem Kohl oder gieße sie über denselben. In Ermanglung von Espagnole röste man ein wenig Mehl und rühre dieses mit dem passierten entfetteten Fond und mit Fleischbrühe zur Sauce an, koche sie 1/4 Stunde und gieße sie über den angerichteten Kohl. Bereitet man diesen Kohl auf dem Herd, so soll es bei schwachem Feuer geschehen, aber öfter und mehr Fleischbrühe und Wein zugegossen werden, damit der Kohl nicht gelb bratet.

1054. Gedämpfter geblätterter Kohl. Choux braisés au jus. Für 6 Personen 1 1/2 Kilogr. Kohl, 30 Gr. Butter. Einige Kohlköpfe reinige man nach Nr. 1053, blättere sie auseinander, spalte jedes Blatt durch die Rippen in 2 Teile, koche sie in siedendem Wasser beigesetzt halbweich und gieße sie in das Seihbecken zum Vertropfen. Alsdann thue man in eine Kasserolle Speckscheiben, süße Butter oder Bratenfett, eine feingeschnittene Zwiebel, dann den Kohl, dämpfe ihn hierin bis er keinen Saft mehr zieht unter öfterem Wannen, gieße dann Wein daran und Fleischbrühe, richte ihn, sobald er weich und eingekocht ist, mit oder ohne Croûtons an.

1055. Kohlgallerte. Choux garnis de porc frais. Für 6 Personen 1 1/4 Kilogr. Kohl. Zubereitungszeit 2 Stunden. Man rüste den Kohl wie oben, schneide die Blätter über die Rippen in 2 fingersbreite Streifen und lege sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser.

Zu einem Gemüse für 6 bis 8 Personen schneide man 3/4 bis 1 Kilogr. frische Schweinsohren und Schnurre in schmale Riemlein, setze sie nebst 8 Deciliter Fleischbrühe, 4 Deciliter Weißwein, Pfeffer und Salz aufs Feuer, lasse es 1 Stunde zugedeckt langsam kochen. Inzwischen koche man den Kohl 10 Minuten im Wasser, gieße ihn in das Seihbecken zum Abtropfen und thue ihn nebst ein wenig Salz zu dem geschnittenen und halbweich gekochten Fleisch; wenn alles gut durcheinander gewannt ist, lasse man es noch 1 Stunde miteinander zugedeckt langsam dämpfen, bis beides weich und die Brühe eingekocht ist. Sollte die Brühe zu früh eingekocht sein, so füge man von Zeit zu Zeit während der Zubereitung Fleischbrühe nach und koche sie gegen das Ende wieder ein. Das Gemüse richte man in der Mitte erhöht auf eine Platte an, gebe es allein oder irgend eine Art Kartoffeln dazu.

1056. Gefüllter Kohlkopf. Choux farci. Man schneide von einem großen Kohlkopf alle Blätter los, wasche sie, setze sie in

siedendem gesalzenem Wasser auf das Feuer und koche sie ungedeckt 2 bis 3 Minuten bis sie recht biegsam sind. Dann lege man eine Serviette in eine runde Salatschüssel, ferner die in frischem Wasser abgekühlten größten Kohlblätter so darauf, wie sie um den Kohlkopf waren, dann einige Blätter in deren Mitte.

Nun bereite man die Farce Nr. 111 von 1/2 bis 1 Kilogr. fettem Schweinefleisch, lege auf die Mitte der zurechtgelegten größern Blätter abwechselnd Farce und von den kleinern Blättern, bis alles aufgebraucht, schlage die Enden der äußern Blätter darüber, fasse die Serviette von allen Seiten über dem Kopfe zusammen, binde sie mit einer Schnur fest zu und koche den gefüllten Kopf in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser 1 1/2 bis 2 Stunden.

Unterdessen bereite man von 45 Gr. Butter und 45 Gr. Mehl eine kräftige mit Jus und Fleischbrühe angerührte braune Sauce, füge einige Tropfen Citronensaft bei, gieße sie auf eine gut durchwärmte Gemüseplatte, wickle den gefüllten Kohlkopf aus dem Tuch und lege ihn darauf.

Nach Belieben wende man auch die Fülle Nr. 114 an, denke jedoch, daß sie im Kochen aufgeht, während die Fleischfarce eher zusammenfällt, dem zufolge binde man den Kohl nur locker in das Tuch.

Andere Art. Der Kohl wird auf gleiche Weise gefüllt wie bei Nr. 1056 angegeben, nur daß derselbe ohne Serviette mit Bindfaden überbunden bereitet und nach Nr. 1034 verdämpft wird, was ihn sehr kräftig macht.

1057. Weißkraut. Choux blancs. Dasselbe ist im Herbst und den ganzen Winter hindurch zu haben. Für 6 Personen ein 1 1/2 Kilogr. schwerer Kopf. Es wird wie Kohl Nr. 1052 zubereitet; auch benützt man es zu Salat, Sauerkraut 2c. Nach Belieben können gekochte Kastanien dazu gegeben oder geschälte und mit etwas feinem Salz bestreute darunter gemischt werden.

1058. Bairisch Kraut. Choux blancs (ou rouges) à la Bavaroise. 1 1/2 Kilogr. für 6 bis 7 Personen. Man schneide von festen Weiß- oder Rotkrautköpfen die äußern losen Blätter, halbiere die Köpfe, schneide die Storzen aus und jeden halben Kopf auf dem Krauthobel oder mit einem Messer in schmale Riemchen und beträufele es mit Essig, damit es die schöne Farbe behält.

Nun lasse man in einer Kasserolle 30 bis 50 Gr. süße Butter zergehen, eingekochte oder Fett heiß, oder ebensoviel feingeschnittene Speckwürfeli durchsichtig werden, verdämpfe eine feingeschnittene Zwiebel darin, gebe das Kraut hinein, bestreue es mit Pfeffer

und Salz, schütte (zu 1 großen Kopf 2 bis 4 Deciliter) Wein, sowie 1/2 bis 1 Glas warmes Wasser dazu und lasse es zugedeckt auf schwachem Feuer oder auf Kohlen dämpfen.

Weißkraut erfordert 2 1/2 bis 3 Stunden, Rotkraut nur 1 1/4 bis 2 Stunden (das letztere behält nur in irdenem und Emailgeschirr gekocht die schöne rote Farbe, in kupferverzinntem wird es blau, in eisernem schwarz). Man löse es von Zeit zu Zeit mit dem Kochlöffel vom Boden los, gieße, wenn keine Flüssigkeit mehr daran ist, Fleisch- oder Knochenbrühe zu, damit es saftig bleibe und weder anbrenne noch gelb brate.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stäube man ein kleines Kochlöffeli Mehl darüber, rühre es gut durcheinander und koche es noch saftig ein oder man röste in 30 bis 45 Gr. Butter 15 Gr. Mehl braun, rühre es entweder gleich unter das Kraut, oder thue es mit Fleisch- oder Krautbrühe als Sauce verrührt darunter.

Schweinefleisch kann gleich anfangs mit dem Kraut beigesetzt und darin weichgekocht werden; frisches Schweinefleisch reibe man zuvor mit Salz ein; auch beliebige Würste können darin gekocht werden, indem man genau ihre Kochzeit beachtet.

Rotkraut mit Kastanien. Choux rouges aux marrons. Zu obigem Quantum werden 1/2 bis 3/4 Kilogr. schöne Kastanien (vor Neujahr sind sie am besten) von der äußern harten Haut befreit, mit kochendem Wasser überbrüht, zugedeckt etwa 10 Minuten liegen gelassen, bis die dünne Haut abgenommen werden kann. Dann werden sie sauber geschält, unter das Kraut gemengt, mitgedämpft (was den Kastanien einen angenehmen Geschmack gibt und das Gemüse zugleich nahrhaft macht) und samt dem Kraut angerichtet.

Andere Art. Weichgekochte, geschälte und mit ein wenig feinem Salz bestreute Kastanien können kurz vor dem Anrichten unter das Gemüse gemischt oder besonders dazu serviert werden.

1059. Sauerkraut. Choucroûte. Auf 1/2 Kilogr. (s. Nr. 1740) eingemachtes Sauerkraut rechnet man 1 Deciliter weißen Wein, 30 bis 60 Gr. beliebiges Fett, am besten von Gänsen, Enten, Poularden, Kapaunen, auch Butter oder Schweinefett, und koche frisches mit feinem Salz eingeriebenes oder besser geräuchertes Schweinefleisch darin; es bedarf 4 Stunden Kochzeit auf offenem Feuer; dämpft man es langsam, was dem schnellen Kochen vorzuziehen ist, so stelle man es Tags zuvor, am Vormittag schon, zugedeckt nebst Wein und Fett in den Bratofen und mische es von Zeit zu Zeit untereinander.

Für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. Sauerkraut, 1/2 bis 3/4 Kilogr. geräucherter guter Speck oder Schweinefleisch, 50 bis

125 Gr. Fett (am besten Geflügelfett), was aber auch wegbleiben kann, wenn Speck oder Schweinefleisch mitgekocht wird, 2 bis 4 Deciliter Wein, 2 Löffel Rum oder Kirschwasser, 2 bis 4 Borsdorfer Äpfel.

Um das Sauerkraut auf dem Feuer zu kochen lasse man das Fett heiß werden, thue ersteres nebst Wein dazu, rühre es gut untereinander, schütte nach 1/4 Stunde 1/2 Liter Wasser daran, welches man wieder ergänzt wenn es einkocht, und lasse es 4 Stunden auf ganz schwachem Feuer zugedeckt fortkochen; nach 2 Stunden lege man das geräucherte Schweinefleisch dazu, lasse es während 2 Stunden mitkochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffeli Mehl darüber gestäubt oder man röste zu 2 Kilogr. Sauerkraut ein Eßlöffel voll Mehl in 30 Gr. Butter hellbraun, verrühre eine halbe feingeschnittene Zwiebel darin und mische es unter das Kraut, indem man das Fleischstück unterdessen herausnimmt und nachher wieder hineinlegt. Beim Anrichten soll die Brühe am Sauerkraut eingekocht sein. Das Fleisch schneide man in Tranchen und lege sie im Kranz auf dem in der Mitte erhöht angerichteten Gemüse herum.

Sehr schmackhaft wird das Sauerkraut, wenn man unmittelbar vor dem Anrichten auf dem Reibeisen geriebene Borsdorfer Äpfel (saure) unter dasselbe rührt, ohne sie jedoch mitkochen zu lassen. Will man Rum oder Kirschwasser oder beides mitkochen, so füge man solches 1/2 Stunde vor dem Anrichten dem Kraut bei; 1 bis 2 Eßlöffel auf 1 bis 2 Kilogr. Kraut.

Um das Sauerkraut zu dämpfen, stelle man es in irdenem Geschirr, mit Wein und dem heiß gemachten Fett (siehe oben) begossen, zugedeckt in den Bratofen, lasse es einen ganzen Tag darin stehen, indem man es von Zeit zu Zeit untereinander rührt, und wenn es nötig ist, Fleischbrühe oder Wasser zugießt. Den andern Tag stelle man es, sobald man Feuer hat, wieder in den Ofen, samt dem darin zu kochenden Schweinefleisch, röste 1/2 Stunde vor dem Anrichten Mehl und Zwiebel und rühre beides, nachdem das Fleisch aus dem Kraut genommen, unter das letztere, lege das Fleisch wieder hinein bis es vollends weich ist.

1060. Sauerkraut mit Olivenöl. Choucroûte à l'huile d'olives. Man nehme statt Fett Olivenöl an das Kraut, 4 Deciliter auf 2 bis 3 Kilogr. und koche es wie Nr. 1059. — Man kann ebenfalls auch Schweinefleisch darin kochen.

1061. Artischoken. Artichauts, sauce hollandaise. Man schneide sie vom Stiel weg, runde die Böden ab, entferne die äußern

harten Blätter und von den andern die Spitzen und lege sie einige Zeit in kaltes Wasser mit einigen Tropfen Citronensaft. Dann thue man sie in siedendes, gesalzenes Wasser mit Citronensaft, koche sie bis die Böden halbweich und die Bolzen sich herausnehmen lassen. Hierauf steche man mit einem Löffel die sich inwendig befindenden Bolzen aus, ohne die Blätter zu entfernen; dann koche man sie vollends weich, richte sie an und gieße Sauce Hollandaise Nr. 280 daran oder serviere solche dazu.

1062. Gefüllte Artischoken. Artichauts farcis. Man nehme 5 große und 8 bis 10 kleine Artischoken, rüste sie und koche sie wie die vorhergehenden in Wasser und Citronensaft halbweich. Dann entferne man von den großen, ohne sie sonst zu beschädigen, die Bolzen; von den kleinen löse man die Böden und koche sie im Wasser vollends weich; dann schneide man die Böden der kleinen in Stücke, dämpfe einige feingeschnittene Schalotten und eine Büchse halbierte oder gehackte Champignons in reichlich süßer Butter, füge die Artischokenstücke bei und fülle dies recht heiß in die großen Artischoken, richte sie an und gieße eine mit Citronensaft gut gesäuerte Sauce Hollandaise Nr. 279, 280 oder Rahmsauce Nr. 281 daran, oder serviere sie auch besonders dazu.

1063. Andere Art. Artichauts à la Barigoule. 4 bis 6 große Artischoken werden wie oben gerüstet, halb weich gekocht, die Bolzen entfernt, mit folgender Fülle gefüllt: Man hacke 250 Gr. Schinken oder besser schneide ihn in kleine Würfelchen, schneide 70 Gr. nach Nr. 316 gereinigte Anchois, 1 kleine Büchse Champignons auf dieselbe Weise; alsdann dämpfe man 1 Eßlöffel voll feingeschnittene Schalotten in reichlich süßer Butter, füge dann den Schinken bei und wenn dieser auch ein wenig gedämpft ist, die Champignons und Anchois, zuletzt den Saft einer Citrone nebst Espagnole Nr. 246, oder einfache braune Sauce, daß es eine dicke, nicht flüssige Masse bildet. Diese Fülle verteile man in die halbweich gekochten Artischoken und binde die Blätter darüber zusammen. Dann lege man in eine Kasserolle entsprechender Größe Bratenfett und Speckscheiben, stelle die gefüllten Artischoken nebeneinander hinein, decke ein mit Butter bestrichenes Papier darüber, stelle sie in einen heißen Ofen und dämpfe sie ungefähr 1 Stunde unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett vollends weich; sobald sie anfangen anzubraten, gieße man 2 Deciliter Wein daran und den Saft einer Citrone, auch hie und da etwas Fleischbrühe.

Beim Anrichten löse man den Bindfaden ab, rühre in den zurückgebliebenen Fond einige Löffel voll Espagnole und Bratenjus

Nr. 35, oder braune Sauce Nr. 247, koche es auf und passiere es an die angerichteten Artischoken oder serviere sie dazu.

1063a. Selleriegemüse. Légume au céleri. Für 6 Personen etwa 4 mittelgroße Knollen. Diese werden geschält, in etwa 1/2 Cm. dicke Scheiben und diese in Stäbchen geschnitten. Dann werden sie in siedender Fleischbrühe, der 1/2 Zwiebel mit 2 Nelken bespickt und etwas ganze Petersilie beigegeben wird, nicht ganz weich gekocht, eine Süßbuttersauce Nr. 250 bereitet und die Stäbchen noch während einigen Minuten darin fertiggekocht.

1064. Weiße Rüben. Navets à la bourgeoise. Für 6 Personen 1 1/2 Kilogr. Rüben, 30 bis 40 Gr. süße Butter, 30 Gr. Mehl. Weiße Rüben werden geschält, in Stäbchen geschnitten, zwei Stunden vor dem Anrichten in viel siedendem Salzwasser ungedeckt weich gekocht, das Mehl in der zerlassenen Butter hellgelb geröstet, mit Rahm (oder Milch) und Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, diese mit Salz und Muskatnuß gewürzt, die weichgekochten Rüben noch 1/4 Std. hineingegeben und je nach Liebhaberei gehackte Petersilie oder eine Prise Kümmel beigefügt. Anstatt süße Butter kann auch rauchheiß gemachte eingekochte Butter oder Kochfett verwendet werden. — Hammelsbraten oder Koteletten nebst Kartoffeln sind gut dazu, auch gebratenes Schweinefleisch.

1065. Gedämpfte weiße Rüben mit Schweine- oder Hammelfleisch. Navets à la poulette. 1 3/4 Kilogr. Rüben, 1 Kilogr. Schweine- oder Hammelfleisch oder 3/4 Kilogr. frisches Federstück, 30 Gr. Butter oder Bratenfett für 6 Personen. Die weißen Rüben werden wie oben gerüstet; dann lasse man in einer Kasserolle oder Hafen süße Butter flüssig oder eingekochte heiß werden, lege auf den Boden derselben ein mit Salz eingeriebenes Stück Schweine- oder Hammelfleisch, dann die Rüben nebst Salz und Pfeffer, gieße etwas Wasser daran und lasse es zugedeckt 2 bis 2 1/2 Stunden dämpfen, bis Rüben und Fleisch weich sind. Von Zeit zu Zeit rüttle man sie untereinander, gieße, wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, Fleischbrühe oder Wasser zu, welches man wieder einkochen läßt, bevor man das Gemüse anrichtet. Es darf nicht gelb braten, doch auch nicht mit Brühe aufgetragen werden. Die Butter oder das Fett kann auch wegbleiben, da diese beiden Fleischarten viel Fett enthalten.

1066. Weiße Rüben mit Kartoffeln. Navets aux pommes de terre. 1 1/4 Kilogr. Rüben, 3/4 Kilogr. Kartoffeln, 3/4 Kilogr. frisches Schweinefleisch, 30 Gr. Butter oder Bratenfett für 6 Personen. Kochzeit 2 bis 2 1/2 Stunden. Die Rüben

werden gerüstet und gesalzen wie oben, mit Schweinefleisch und Butter beigesetzt. Unterdessen schäle man große rohe Kartoffeln, lege sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. Nun schneide man sie in Stäbchen, lege sie 1 Stunde vor dem Anrichten auf die Rüben, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, begieße sie mit etwas Fleischbrühe und koche sie zugedeckt weich. — Dann nehme man das Fleisch heraus, tranchiere es, wanne Kartoffeln und Rüben untereinander, richte sie an und lege die Tranchen im Kranz darauf herum.

1067. Gelbe Rüben. Carottes à l'allemande. Für 6 Personen 1¼ Kilogr. Kochzeit bei jungen 1 Stunde, bei älteren 1½ bis 2 Stunden. Die runden Rotgelbrüben, die im Mai und Juni zu Markte gebracht werden, sind die besten. — Man schabe oder reibe sie mit Salz bestreut in einem Tuch ab, wodurch die Haut los geht, schneide sie entweder in Stäbchen oder in Scheiben, koche sie im siedenden gesalzenen Wasser ungedeckt weich. Oder man schäle sie erst, wenn sie geschwellt sind und lasse sie, wenn sie noch klein sind, ganz.

Dann bereite man eine Süßbuttersauce von 30 Gr. Mehl, die man mit Fleisch- oder Speckbrühe und ein wenig Rahm anrührt, koche die mit frischem Wasser abgespülten Rüben ¼ Stunde oder länger darin und füge kurz vor dem Anrichten ein Löffel voll feingehackte Petersilie bei. Nach Belieben kann Petersilie gleich genommen in der Butter ein wenig mitgedämpft werden.

Man serviert Schweinebraten, gekochtes Schweinefleisch (frisches Federstück), Schweinskoteletten oder auch Eierspeisen dazu.

1068. Gedämpfte gelbe Rüben. Carottes à la flamande. 1½ Kilogr. für 6 Personen. Kochzeit 2 Stunden. Die gelben Rüben (rot-gelbe oder rot- und weiß-gelbe untereinander) werden wie oben gerüstet, in flüssig gemachter süßer Butter oder heißer eingekochter aufs Feuer gethan, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Wasser begossen zugedeckt weich gedämpft. Will man frisches Schweine- oder Hammelfleisch darin kochen, so reibe man solches mit feingestoßenem Salz ein, lege es gleich anfangs in die Rüben, wanne dieselben häufig untereinander und gieße, sobald keine Flüssigkeit mehr daran ist, Wasser oder Fleischbrühe hinzu, lasse dieselben wieder einkochen (dämpfen), bevor man das Gemüse anrichten will. Man kann gleich beim Zusetzen der Rüben einige roh geschälte, kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln mitkochen.

Beim Anrichten nehme man zuerst das Fleisch heraus und lege es tranchiert auf die angerichteten Rüben. Hat man dieselben ohne Fleisch gekocht, so serviere man Schweinskoteletten oder -Braten dazu. — Bei nicht ganz jungen gelben Rüben kann ein wenig gestoßener Zucker mitgekocht werden; er nimmt ihnen den herben Geschmack.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1069. Grüne Erbsen mit Sauce. Petits pois en sauce. 3/4 Liter ausgeschotete Erbsen für 6 Personen. 3 Doppelliter (große Becher) Erbsen mit gefüllten Schoten geben 3/4 Liter. Kochzeit 1 1/2 Stunden. Erbsen sind in den Sommermonaten zu haben.

Nachdem sie ausgeschotet sind, werden sie erlesen, gewaschen, während nicht mehr junge Erbsen einige Stunden im kalten Wasser liegen müssen, damit die etwa darin befindlichen Würmchen an die Oberfläche kommen. Dann koche man sie in nicht zu viel gesalzenem siedendem Wasser weich, schütte jedoch dieses Wasser nicht weg, sondern verwende es nebst Fleischbrühe zum Anrühren der Sauce. Nun dämpfe man erlesenen, gewaschenen und feingehackten Spinat, Petersilie und Zwiebelröhrchen in 30 Gr. süßer Butter, streue 20 bis 30 Gr. Mehl dazu, rühre es mit Erbsenwasser und Fleischbrühe zu einer dünnflüssigen Sauce an, koche die Erbsen 1/4 Stunde mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß darin und richte sie an. Kleingeschnittene Rotgelbrüben können nach Belieben mitgekocht werden. — Man serviere Braten, Kotelettes, Kalbsmilchner oder Geflügel dazu.

Statt die Erbsen in Wasser zu kochen kann man sie, was noch besser ist, in 30 Gr. süßer Butter mit etwas Fleischbrühe weich dämpfen, doch müssen sie schön grün erhalten bleiben, weshalb von Zeit zu Zeit Fleischbrühe nachgegossen wird, damit sie weder anbrennen noch gelb braten; im übrigen ist die Zubereitung die nämliche.

1070. Grüne Erbsen (Petits pois) **à la mode.** 1 Liter für 6 Personen. Kochzeit 1 Stunde. Die ausgeschoteten Erbsen werden in gesalzenem Wasser weichgekocht, oder in 80 Gr. süßer Butter weichgedämpft, wie oben (in Wasser gekocht behalten sie die Farbe besser, während sie gedämpft ihren süßlichen Geschmack beibehalten und feiner sind). Im letztern Fall streue man, wenn der Saft beinahe eingedämpft ist, 8 Gr. Mehl und gehackte Petersilie darüber, wanne sie gut untereinander und lasse sie noch 5 bis 10 Minuten auf schwachem Feuer dämpfen. (Die in Wasser gekochten Erbsen dämpfe man noch 5 bis 10 Minuten in der süßen Butter, bevor Petersilie und Mehl dazu kommen).

Man richte die Erbsen in der Mitte erhöht auf die Gemüseplatte an, lege an den Rand derselben beliebiges gebratenes oder gebackenes Fleisch oder Geflügel über das Gemüse und gieße etwas Bratenjus Nr. 35 darüber. Ein großer Braten wird besonders dazu serviert und etwas Jus über die Erbsen geschüttet. Zu Frikandeau und Milchnerfrikandeau sind Erbsen passend.

1071. Grüne Erbsen (englische Art). Petits pois à l'anglaise. 1 Liter ausgeschotete Erbsen für 6 Personen. Die Erbsen

werden wie oben in gesalzenem Wasser sehr weich gekocht, das Wasser abgeschüttet, die Erbsen in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte angerichtet; obenauf lege man 90 Gr. mit Salz, Pfeffer und Citronensaft vermengte süße Butter, dann decke man eine gut durchwärmte Schüssel oder Deckel darauf, serviere sie sobald die Butter beinahe zerschmolzen ist. Um es kurz zu machen lasse man die zu dünnen Scheiben geschnittene Butter in der Pfanne halb zergehen und gieße sie über die Erbsen.

1072. **In Büchsen eingemachte grüne Erbsen.** Petits pois conservés. Die Erbsen, die man in Büchsen eingemacht kauft, sind schon gekocht; man schütte den Saft davon ab, dämpfe sie in süßer Butter, bis sie heiß sind, streue gehackte Petersilie und sehr wenig Mehl darüber, auch so viel als notwendig von dem abgeschütteten Saft und richte sie nach 5 Minuten an, oder man koche sie in einer grünen Sauce Nr. 1069 auf, die man mit dem Erbsensaft angerührt hat.

1073. **Grüne Erbsen als Garnitur zu Braten.** Zu einem Braten von 4 Kilogr. für 14 bis 16 Personen 1 Liter ausgeschotete Erbsen. Man koche die ausgeschoteten Erbsen in Fleischbrühe und süßer Butter weich, lege sie um einen Braten oder in die Mitte von Koteletten, übergieße sie samt dem Fleisch mit dem betreffenden Bratenjus.

1074. **Zuckererbsen.** Pois goulus. 1 bis 1½ Kilogr. für 6 Personen erfordert 1½ Stunden Kochzeit. Zuckererbsen werden samt den Schoten gekocht.

Man ziehe wie bei Bohnen, an beiden Seiten den Faden ab, indem man Spitze und Stiel wegschneidet; setze sie in 40 Gr. flüssig gemachter süßer, oder in 30 Gr. eingekochter heißer Butter zum Feuer, streue Salz darüber, wanne sie recht untereinander, gieße etwas Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse sie zugedeckt weich dämpfen (nicht gelb braten). Die eingekochte Flüssigkeit ergänze man von Zeit zu Zeit und mische einige Minuten vor dem Anrichten geröstete Brotwürfelchen Nr. 5 von 30 Gr. Wecken oder Hausbrot unter die Erbsen. — Man serviere beliebiges gebratenes Fleisch dazu, gieße nach Belieben einige Eßlöffel voll von dem betreffenden Bratenjus oder Sauce über die Erbsen.

1075. **Zuckererbsen mit Sauce.** Pois goulus en sauce. 1¼ Kilogr. für 6 Personen. Man koche die Zuckererbsen in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, bereite Süßbuttersauce Nr. 250 von 30 Gr. Mehl, die mit Erbsenwasser und Fleischbrühe angerührt wird, koche die Erbsen ¼ Stunde darin und richte sie an.

1075a. Stachis. Die Stachiswurzeln werden mit einer Bürste gebürstet und durch mehrere Wasser gezogen, bis sie ganz rein sind, dann in reichlich siedendem Salzwasser weichgekocht und in Süßbuttersauce Nr. 250, der nach Belieben feingeschnittene Petersilie beigefügt werden kann, noch kurz aufgekocht.

1076. Großbohnen (dicke Bohnen). Haricots verts. $^3/_4$ Liter ausgeschotete Bohnen für 6 Personen. In den Gärten gepflanzte grüne Großbohnen werden in den Monaten Juni und Juli ausgeschotet zu Markte gebracht; die sehr jungen, kleinen sind samt ihrer Haut noch sehr zart.

Man koche sie 15 bis 20 Minuten in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, hacke Spinatblätter, Petersilie und Zwiebelröhrchen fein, dämpfe dies in 30 bis 40 Gr. süßer oder in 25 Gr. eingekochter Butter einige Minuten, streue 10 bis 20 Gr. Mehl dazu und rühre Fleischbrühe hinein bis die Sauce ziemlich dünnflüssig ist, koche die Bohnen einige Minuten darin und richte sie an.

Man kann die Großbohnen auch wie Erbsen à la mode Nr. 1070 zubereiten, nur koche man sie zuvor in gesalzenem Wasser weich ehe man sie dämpft. Das Mehl kann weggelassen werden.

Sind die Bohnen groß und die Haut zähe, so schäle man diese von den weichgekochten Bohnen ab und koche die geschälten ebenfalls in der Sauce auf. Gedämpfte Gemüse erfordern größeres Quantum.

1077. Grüne Bohnen. Haricots verts. $1^1/_4$ Kilogr. für 6 Personen. Grüne Bohnen hat man von Ende Juni bis Oktober in vielerlei Sorten. Kochzeit der meisten Arten 2 bis $2^1/_2$ Stunden.

Ganz junge schmale Bohnen ohne Fäden sind die besten, auch die breiten, langen Stockbohnen sind sehr gut, wenn sie noch jung sind, auch unter diesen gibt es gewisse Arten, die keine Fäden haben; eine gute und beliebte Art unter den größeren Bohnen sind die gelben, die zwar nicht ohne Fäden sind, sich aber vollständig entfernen lassen, besonders wenn man sie zuerst weichkocht, ehe man solche abzieht. — Man koche die Bohnen samt den Fäden in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, ziehe dann die Fäden zugleich mit dem Abschneiden der Stiele und Spitzen ab, welch' letztere bei Bohnen, die keine Fäden haben, vor dem Kochen abgeschnitten werden.

Um die Bohnen schön grün zu erhalten, setze man sie in viel siedendem Wasser bei, welchem reichlich Salz beigefügt wird, koche sie auf starkem Feuer und spüle sie mit frischem Wasser ab. Zum Fädenabziehen ist oben eine Stunde zugegeben.

Dann lasse man 40 bis 50 Gr. süße Butter flüssig oder 30 Gr. eingekochte heiß werden, röste feingeschnittene Zwiebeln darin weiß, thue die von allen Fäden befreiten Bohnen dazu, streue Salz und

Pfeffer daran, wanne sie untereinander, damit sie nicht gelb braten und gieße wenn nötig etwas Fleischbrühe daran. Man kann auch 8 Gr. Mehl darüber streuen, ehe man Fleischbrühe zugießt.

Will man frisches Schweinefleisch (Federstück) mit den Bohnen kochen, so setze man solches 1/2 bis 3/4 Kilogr. 2 Stunden vor dem Essen mit wenig Wasser besonders auf das Feuer, ergänze dieses, wenn es beinahe eingekocht ist, lege das Fleisch, wenn die Bohnen fertig sind, samt der beinahe bis aufs Fett eingekochten Brühe in dieselben, koche alles zusammen noch 1/4 Stunde oder länger ein. Das Fleisch lege man tranchiert auf die pyramidal angerichteten Bohnen. Man kann entweder Schweinskoteletten oder Braten, Hammelsbraten, Spießchen oder Leberklöße mit den Bohnen servieren.

Um Zeit zu gewinnen, bei gekochten Bohnen Fäden abzunehmen, so schwelle man sie einige Stunden vor dem Gebrauch. Bei kühler Witterung kann dies Tags vorher geschehen, bei der Hitze ist es aber nicht empfehlenswert, da die Bohnen ohne Essig oder Butter über Nacht sauer werden.

1078. Andere Art. Die weichgekochten und abgefädelten Bohnen koche man in einer kleinen Süßbuttersauce von 8 Gr. Mehl und 40 bis 50 Gr. Butter Nr. 250, die mit Fleisch- oder Speckbrühe angerührt und mit feingeschnittenem Bohnenkraut und Pfeffer gewürzt worden ist, 15 bis 20 Minuten.

1079. Bohnen auf italienische Art. Haricots verts à l'italienne. 1 1/2 Kilogr. für 6 Personen. Gelbe, fleischige Bohnen koche man in siedendem gesalzenem Wasser ungedeckt weich, spüle sie mit frischem Wasser ab und ziehe die Fäden davon. Dann lasse man 40 bis 60 Gr. Butter, Bratenfett oder Speckwürfel flüssig werden, rühre feingeschnittene Zwiebeln dazu, thue die weichgekochten Bohnen nebst Pfeffer und etwas ganz feingeschnittenem Knoblauch hinein. Um das Anbrennen zu verhüten, gieße man einige Eßlöffel voll Fleischbrühe oder Bratenjus daran und lasse sie 15 bis 20 Minuten zugedeckt dämpfen, indem man sie öfters untereinander wannt, und wenn es nötig ist, wieder ein wenig Brühe zugießt.

1080. Grüne Bohnen mit geröstetem Brot. Haricots verts à la ménagère. 1 1/4 Kilogr. für 6 Personen. Gelbe oder jede Art grüne Bohnen koche man in gesalzenem Wasser weich, ziehe nach dem Abkühlen die Fäden ab, dann röste man 30 Gr. gehacktes Brot in 40 bis 50 Gr. süßer, oder in 30 Gr. eingekochter Butter oder Bratenfett hellbraun, rühre feingeschnittene Zwiebeln darunter, lege die weichgekochten Bohnen nebst Pfeffer und Salz dazu, lasse sie zugedeckt 5 bis 10 Minuten langsam dämpfen, indem man sie fleißig untereinander wannt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1081. **Gedämpfte grüne Bohnen.** Haricots verts étuvés. 1½ Kilogr. für 6 Personen. 2 bis 2½ Stunden Kochzeit. Hiezu wähle man ganz junge schmale Bohnen ohne Fäden, schneide Stiel und Spitzenteilchen ab; 125 Gr. in kleine Würfelchen geschnittenen, geräucherten Speck lasse man auf nicht zu starkem Feuer zergehen und schütte sie auf ein Sieb. Das durchgeflossene Fett thue man nebst den gewaschenen Bohnen und etwas Pfeffer und Salz in eine Kasserolle, lasse sie auf schwachem Feuer sehr langsam weich dämpfen, indem man sie öfters untereinander wannt und von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zugießt, damit sie weder anbraten noch zu sehr eintrocknen. — Anstatt Speckwürfelchen können ¾ Kilogr. geräuchertes Schweinefleisch oder Speck mitgekocht werden. Dann braucht man weniger oder keine Speckwürfelchen. Die Brühe lasse man vor dem Anrichten gänzlich einkochen. Diese Art Bohnen dürfen ziemlich fett sein.

1082. **In Büchsen eingemachte grüne Bohnen.** Haricots verts conservés. Bohnen, die man (schon gekocht) in Blechbüchsen eingemacht kauft, bedürfen nur noch des Auskochens. Um die Blechbüchse zu öffnen, mache man mit einem starken Messer einen Kreuzschnitt in den Deckel, schütte den Saft ab, dämpfe die Bohnen in flüssiger süßer Butter oder zerlassenem Speck nebst feingeschnittener Zwiebel; wenn dieselben mit dem Fett gut vermengt sind, richte man sie an.

1083. **In Salz eingemachte grüne Bohnen.** Haricots verts conservés au sel. Die in Salz eingemachten Bohnen lege man über Nacht in viel laues Wasser, koche sie in reichlich ungesalzenem Wasser weich, gieße dasselbe dann von den Bohnen ab und koche sie noch ½ Stunde in Fleischbrühe, welche man mit den Bohnen einkochen läßt, und bereite sie mit reichlich Fett, wie die anderen Arten.

1084. **Gedörrte grüne Bohnen.** Haricots vers secs. Man weiche sie 24 Stunden in viel lauem Wasser ein, koche sie in siedendem gesalzenem Wasser weich, ziehe die Fäden davon ab, koche sie nach Belieben ½ Stunde in Fleischbrühe, welche man mit den Bohnen einkochen läßt, und verfahre im übrigen wie bei frischen Bohnen (siehe oben).

1084 a. **Schnittböhnli.** Haricots verts secs. Können in allen bessern Kolonialwarengeschäften gekauft werden und genügen 150 Gr. für 6 Personen. Gleiche Zubereitung wie Nr. 1084, nur daß sie bloß etwa 12 Stunden eingeweicht und keine Fäden abgezogen werden müssen, was nebst verschiedenen anderen Vorzügen, welche dieses Gericht bietet, ebenfalls ein großer Vorteil ist.

1085. **Gemischtes Gemüse.** Macédoine de légumes. Man rüste verschiedene Gemüse wie bei der Jardinière Nr. 380, koche

jedes in ein besonderes Netz gebunden wie dort angegeben ist, schütte die weichgekochten Gemüslein in eine große Schüssel, mische sie durch Wannen untereinander, richte sie pyramidal auf eine Gemüseplatte an, gieße unentfetteten Bratenjus darüber und serviere es als Gemüse zu beliebigem Braten oder als Milieu zu Koteletten, Escaloppes 2c.

1086. **Andere Art.** Man rüste und koche die 4 bis 6 verschiedenen Gemüse nach Nr. 380 in gleich großen Portionen, durchwärme zum Anrichten eine Gemüseplatte, richte jedes der Gemüse der Art darauf an, daß sie einen verschiedenfarbigen Stern bilden, ein jedes gegen die Mitte zugespitzt, gegen den Rand ausgebreitet. Das Ganze begieße man mit nicht zu sehr entfettetem Bratenjus, gebe es allein und serviere Vinaigrette dazu.

2. Abteilung.

Dürre Hülsengemüse.

1087. **Bemerkenswertes über die Hülsengemüse.** Die dürren Hülsengemüse enthalten sehr viel Nahrungsstoff (23 bis 25 Prozent Eiweiß); damit sie schön weich und in Folge hievon leichter verdaulich werden, lege man sie, nachdem sie gewaschen sind, über Nacht in laues Wasser, dem nach Belieben noch ein kleines Stückchen Soda beigemischt wird. Nun werden sie mit dem Einweichwasser (welches dem Gemüse nun schon einen großen Teil Nährwert, Eiweiß, entzogen hat) und so viel weiterem Wasser, daß dasselbe darüber zusammengeht, auf ganz schwaches Feuer gesetzt und langsam weichgekocht. Salz wird erst beigefügt, wenn die Gemüse weich sind, weil es das Weichwerden verzögert. Auch darf nicht darin gerührt werden, bevor sie völlig weich sind, weil sie sonst eher anbrennen. Kocht man Schweinefleisch mit, so nehme man beim Mehlrösten wenig Butter. Frisches Schweinefleisch wird mit Salz eingerieben, geräuchertes mit heißem Wasser abgewaschen.

1088. **Gerölte Erbsen.** Pois secs. 500 Gr. für 6 Personen. Kochzeit 2 bis 2½ Stunden. Die Erbsen werden nach Nr. 1087 weichgekocht; nach Belieben kann Lauch und Sellerie, welche man zusammenbindet, sowie auch 500 bis 750 Gr. dürrer, mit heißem Wasser abgewaschener Speck, Rippli, ¾ bis 1 Kilogr. gesalzene Schweinsohren oder Schnurre beigefügt werden. Man koche die Erbsen auf ganz schwachem Feuer ohne darin zu rühren zugedeckt weich. Sollte das Wasser zu sehr einkochen, so gieße man anderes oder Fleischbrühe nach. Wenn die Erbsen weich sind, so werden sie durchgetrieben oder auch nur gut zerdrückt; dann röste man zu

1/2 Kilogr. Erbsen 30 Gr. Mehl in 30 bis 60 Gr. süßer oder eingekochter Butter braun, verrühre 1/2 feingeschnittene Zwiebel darin, rühre es mit den durchgetriebenen Erbsen und wenn nötig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser an, füge Salz bei und koche den dickflüssigen Brei noch etwa 1/4 Stunde auf schwachem Feuer. Nach Belieben kann 1 bis 2 Löffel Essig beigefügt werden, was die Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht.

1089. **Ganze dürre Erbsen.** Pois secs entiers. 1/2 Kilogr. für 6 Personen. Kochzeit 2 1/2 bis 3 Stunden. Gleiche Zubereitung wie Nr. 1088, nur daß sie nicht durchgetrieben, sondern ganz fertig gekocht werden.

1090. **Dürre Erbsen grün zu kochen.** Pois secs en sauce. Sind die Erbsen wie bei Nr. 1088 oder 1089 weichgekocht, so hacke man zu 1/2 Kilogr. Erbsen eine Handvoll Spinatblätter, ebenso viel Petersilie und Zwiebelröhrchen, dämpfe dieses einige Minuten in 30 bis 40 Gr. Butter, füge 30 Gr. Mehl bei und rühre es mit Fleisch- oder Erbsenbrühe zu einer Sauce an, schütte sie, sobald sie kocht, an die Erbsen und lasse sie nun nicht mehr lange kochen, weil sie sonst die grüne Farbe verlieren.

1091. **Rütscherlen (weiße Böhnlein).** Haricots blancs à la bourgeoise. 500 Gr. für 6 Personen. Kochzeit 2 1/2 Stunden. Gleiche Zubereitung wie geröllte Erbsen Nr. 1088, nur daß dieselben nicht durchgetrieben werden. Beim Anrichten soll die Brühe bis auf weniges eingekocht sein.

1092. **Linsen.** Lentilles à la bourgeoise. 500 Gr. für 6 Personen erfordern 2 1/2 bis 3 Stunden Kochzeit. — Gleiche Zubereitung wie Nr. 1088, nur daß die Linsen nicht durchgetrieben werden. Sehr oft werden Berner Zungenwurst, Neuenburger- oder gewöhnliche Schweinswürste darin gekocht, was dem Gericht einen sehr angenehmen, kräftigen Geschmack verleiht.

Übriggebliebenes Gemüse von Hülsenfrüchten wird warm durchgetrieben und Suppen nach Nr. 210 davon bereitet.

3. Abteilung.

Reis.

1093. **Allgemeines über den Reis.** Die Reiskörner sind die enthülsten Samenkörner des Reisgrases, welches in Italien, im Süden von Amerika (besonders im Staate Karolina), in Ost- und Hinterindien u. s. w. gepflanzt wird, großer Hitze und eines sumpfigen Bodens bedarf. Man unterscheidet Sumpf- und Bergreis. Sumpf-

reis soll mehr Nährwert enthalten, während Bergreis, welcher seltener in den Handel kommt, etwas wohlschmeckender sei. Gute Sorten, wie Karolinen- und Mailänderreis, lassen sich leicht durch ihre groben, unzerbrochenen und durchsichtigen Körner erkennen (Mailänderreis ist zugleich noch gelblich), während die geringeren Arten milchigweiß sind und mehr zu Suppen verwendet werden sollten. Der Reis selbst ist nicht nahrhaft. Er enthält nur 8 Prozent Eiweiß, jedoch 76 Prozent Stärkemehl. Aber er verbindet sich leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln wie Milch, Eiern, Käse und lassen sich auf diese Weise viele sehr schmackhafte und beliebte Speisen bereiten, weshalb er dennoch sehr geschätzt wird. — Durch das leichte Rösten (bei Risotto z. B.) wird der Reis verdaulicher gemacht, da hiedurch die Stärkemehlzellen gelockert und gesprengt werden.

1094. Reisgemüse. Riz en légume. 300 bis 400 Gr. Reis für 6 Personen. Man wähle hiezu Reis, der nicht schleimt (Karolinenreis, nicht Mailänder), erlese ihn sorgfältig, reibe ihn mit einem reinen Tuch ab, fülle damit zur Hälfte eine kleingelöcherte Büchse und koche ihn 15 bis 20 Minuten in der Fleischbrühe (Suppenhafen). Dann richte man ihn auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht an und schmälze ihn mit Butter samt darin gelb gerösteten Brosamen heiß ab. Man serviere dazu gebackene Leber mit Zwiebelsauce oder einen Braten mit Rahm-, Madeira- oder irgend einer beliebigen Sauce.

1095. Grüner Reis. Reis in einem Ring. Riz aux fines herbes. 300 bis 400 Gr. Gemüsereis für 6 Personen. Den Reis koche man, nachdem er erlesen und mit einem reinen Tuch abgerieben ist, in 2 Liter stark gesalzenem Wasser 20 Minuten und schütte ihn dann auf ein Sieb, damit das Wasser davon abläuft, bereite eine Sauce aux fines herbes Nr. 272 von 100 Gr. Butter und 20 Gr. Mehl, koche den Reis darin auf und richte ihn alsobald an. Der Reis soll dickflüssig sein.

Will man einen Ring von Reis, um irgend ein Fleisch mit Sauce in dessen Mitte, anrichten, so koche man 300 bis 400 Gr. Gemüsereis samt 50 bis 100 Gr. süßer Butter in 1 Liter guter Fleischbrühe nebst Salz 15 bis 20 Minuten und lasse den Reis, bis er ganz trocken ist, zugedeckt stehen, streiche eine Ringform mit Wasser oder besser mit reichlich süßer Butter an, fülle den völlig trockenen hartkörnigen Reis hinein und stürze ihn auf eine Platte um.

1096. Reis in einer Form. Croustade de riz. Man koche für 6 Personen 300 bis 400 Gr. Reis mit 50 bis 100 Gr. süßer

Butter und 3 Deciliter Fleischbrühe*) nebst Salz nach Nr. 1098, schütte ihn, wenn er abgekühlt ist, in eine mit süßer Butter bestrichene und mit Chapelure Nr. 14 bestreute, glatte Puddingform und backe ihn 1 bis 1½ Stunden in einem heißen Ofen. Unmittelbar vor dem Auftragen stürze man die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schütte eine kräftige Sauce oder Jus daran und serviere sie als Gemüse.

Um ausgehöhlt und mit beliebigem Ragout oder Frikassee gefüllt zu werden, muß man unter den gekochten und warmen Reis Eier rühren. Dann wird er in die Form gefüllt und gebacken wie obiger. Hierauf stürze man ihn um, schneide einen runden Deckel aus, höhle den Reis mit einem Löffel so aus, daß die gebackene Kruste und der Boden je 2 bis 3 Cm. dick bleiben. Dies fülle man mit beliebigem Ragout oder Frikassee von Geflügel mit ganz wenig Sauce, decke den Deckel darauf und serviere die Sauce in einer Saucière dazu. Der Reis, der herausgenommen wurde, kann in Fleischbrühe aufgekocht und als Suppe verwendet oder geröstet (geprägelt) werden.

1097. Andere Art. Für 6 Personen 300 bis 400 Gr. Reis. Man fülle eine Pastetenform zur Hälfte mit nach Nr. 1095 gekochtem noch heißem Reis nebst 3 Eiern, drücke mit einem Kochlöffel eine Vertiefung hinein, so daß der Boden und die Wände der Form mit Reis bedeckt sind; man fülle diese Höhlung mit einem weißen Ragout ohne Sauce oder mit gehacktem übriggebliebenem Fleisch, bedecke es mit der zurückbehaltenen Reismasse und backe dies 1½ Stunden in einem heißen Ofen. Dann stürze man die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide mit einem spitzen Messer einen runden Deckel aus, gieße etwas heiße Ragoutsauce hinein und serviere den Rest der Sauce in einer Saucière dazu. Noch andere Arten Reiskrustaden siehe Nr. 992 bis 997.

1098. Risotto (Mailänder Art). Risotto à la milanaise. Für 6 Personen 300 bis 400 Gr. Reis, 50 bis 100 Gr. süße, eingekochte Butter oder Fett, 1 mittlere Zwiebel, 50 bis 100 Gr. Parmesanerkäse.

Man dämpfe die fein geschnittene Zwiebel in der Butter, schütte nach Belieben letztere durch ein Sieb davon ab und thue in die durchgeflossene Butter den erlesenen, trockenen Reis. Nun röste man den Reis hellgelb, gieße 8 Deciliter Fleisch-*) oder Knochenbrühe, wenn vorrätig mit Bratenjus vermengt daran und koche

*) Anstatt Fleischbrühe kann Wasser genommen werden und dem fertigen Reisgemüse vor dem Anrichten ½ bis 1 Kaffeelöffel Maggis Suppenwürze, die mit 1 bis 2 Löffeln kaltem Wasser vermischt wurde, beigefügt.

ihn zugedeckt 15 bis 20 Minuten, ohne darin zu rühren. Sollte dann der Reis noch nicht trocken sein, so lasse man ihn, vom Feuer abgestellt, zugedeckt stehen. Kurz vor dem Anrichten streue man den geriebenen Käse dazwischen. Es kann über den angerichteten Reis Tomatessauce Nr. 286, oder eine beliebige wie Rahm-, Zwiebel- oder Jussauce gegossen werden.

1099. Reis mit Fleisch. Pylaw au riz. Für 6 Personen nehme man 300 bis 400 Gr. Reis und 1 Kilogr. Ochsenfleisch, Filet, Horücken oder Nierstück, schneide dasselbe roh in viereckige Stücke, salze und brate sie in süßer Butter gelb, gieße 2 Liter Wasser darüber, lege eine mit 3 Nelken besteckte Zwiebel dazu und lasse es kochen bis das Fleisch weich ist. Hierauf nehme man die Fleischstückchen heraus, seihe die Brühe durch ein Sieb, gieße so viel Fleischbrühe*) oder Wasser zu, daß man 1½ Liter Brühe erhält, schütte sie samt dem Fett, aber ohne Bodensatz wieder in die Pfanne oder Kasserolle, dazu den gewaschenen nicht schleimenden Reis nebst Salz und koche dieses 15 bis 20 Minuten, mische das Fleisch wieder darunter, stelle den Reis zugedeckt 7 bis 10 Minuten vom Feuer bis er trocken ist und richte ihn samt dem Fleisch an. Statt dem Ochsenfleisch kann entweder Kalb- oder Schweinefleisch, Poulet oder ein altes Huhn verwendet werden (siehe Poulet au riz Nr. 770, Bilaf Nr. 771).

1100. Reis mit Currypulver und Fleisch. Curry de riz garni de viande. Für 6 Personen. Zu 300 bis 400 Gr. Gemüsereis ¾ Kilogr. Kalbfleisch vom Oberstück, 1 Eßlöffel voll indisches Currypulver. Den Reis koche man 15 bis 20 Minuten in 2 Liter stark gesalzenem Wasser, seihe ihn durch ein Sieb davon ab und richte ihn in einem Ring auf eine tiefe runde Platte an, so daß in der Mitte eine Grube ist. Das Kalbfleisch, welches man nach Nr. 604 feingeschnitten in Bereitschaft hält, wird in 150 Gr. süßer Butter, in der man zuvor noch ½ feingeschnittene Zwiebel weißröstet, schnell sautiert, das mit 3 Deciliter Milch angerührte Pulver darunter gemischt, aufgekocht und in die Mitte des Reises angerichtet. Man beobachte, daß das Fleisch wie Leber und Niere schnell präpariert werde, sonst wird es trocken und hart.

1100 a. Gebackene Reisküchlein siehe Nr. 1258.

1100 b. Reisküchlein von Restenreis. Ein Teller voll gekochter Reis (ungefähr 500—600 Gr.) wird mit 50 Gr. Mehl und wenn nötig Salz gut vermengt; dann werden 2 kleinere Eier, sowie 3—4 Löffel Rahm oder Milch darunter gerührt. Nun wird

*) Siehe Anmerkung Seite 347.

in der Omelettenpfanne 1 Löffel eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, mit einem Löffel Küchlein abgestochen, diese mit dem Schäufelchen in der Pfanne etwas flach gedrückt, auf beiden Seiten schön braun gebraten, und zu Salat, zu einem saftigen Gemüse oder zu gekochtem Obst serviert.

4. Abteilung.

Kartoffeln.

1101. Bemerkenswertes über die Kartoffeln. Die Kartoffeln, die am besten in sandigem Boden gedeihen, sind nicht nahrhaft. Sie enthalten nur 1½ bis 2 Prozent Eiweiß, hingegen 17 bis 22 Prozent Stärkemehl und Zucker, 1 bis 1½ Prozent Salze und 78 Prozent Wasser. Aber sie sind als Zuspeise sehr beliebt, besonders wenn sie sorgfältig bereitet, wozu auch sauberes Waschen und Schälen gehört. (Letzteres läßt sich mit dem sog. Kartoffelschälmesser am leichtesten und sparsamsten ausführen), auch ist die Mannigfaltigkeit, in der sie gekocht werden können, eine sehr große. Sie verbinden sich leicht mit eiweißhaltigen Nahrungsmitteln, wie Milch, Eiern, Käse (wo der Magerkäse eine gute Anwendung findet) und lassen sich auf diese Weise nahrhafte und schmackhafte Gerichte herstellen.

Die Frühkartoffeln sind schwerer zu verdauen als die spätern. Erstere sollten in jedem Fall nur ganz reif gekauft werden. Erkennungszeichen hievon ist, daß die Schale ganz ist und nicht in faserigen Läppchen herunterhängen soll.

Vom August bis Ende Dezember sind die Kartoffeln am besten. Beim Durchschneiden sollen sie eine gleichmäßige Farbe haben und weder schwammig noch übelriechend sein oder sich weich anfühlen lassen. Bei größeren Einkäufen muß immer erst eine Kochprobe gemacht werden. Sie sollen in guten, trockenen Kellern, am besten in etwas höher gestellten Kisten mit Tüchern zugedeckt (wegen dem Gefrieren und Süßwerden) aufbewahrt werden, da sie sonst giftige Keime bekommen, welche die Kartoffeln entwerten. Diese Auswüchse sollen deshalb sogleich entfernt werden.

Um die Kartoffeln vor Auswuchs zu hüten, bringe man in einem Kessel reichlich Wasser nebst Salz zum Kochen, tauche einen Korb voll gewaschene neue Kartoffeln hinein, die man nach wenigen Sekunden wieder herauszieht, auf Stroh schüttet und völlig trocknen läßt. Das Wasser läßt man immer wieder aufs neue sieden, um weitere Kartoffeln einzutauchen, was dann das Auswachsen der Kartoffeln verhindert und sich diese so lange gut erhalten, bis es wieder neue gibt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Wenn die Kartoffeln beim Rüsten wegen dem Schwarzwerden in kaltes Wasser eingelegt werden müssen, so sollen sie nicht zerschnitten (zerkleinert) sein, da sie sonst ihres Hauptnährwertes, des Stärkemehls beraubt werden, was durch den Satz, der am Boden der Schüssel zurückbleibt, bewiesen werden kann.

Auch sollen sie mit kaltem Wasser aufgestellt werden, da die Stärkemehlzellen durch dieses langsame Erhitzen gelockert und gesprengt und die Kartoffeln dadurch leichter verdaulich sind. Eine Ausnahme hievon machen Salzkartoffeln, welche, um ganz erhalten zu bleiben, mit kochendem Wasser aufgestellt werden. — Da das wenige Eiweiß, welches sich in den Kartoffeln befindet, gerade unter der Schale liegt und deshalb bei rohgeschälten mit weggeschält wird, so sind die geschwellten Kartoffeln die nahrhaftesten. Auch sollten aus dem gleichen Grund die Schalen roh als Vieh- und gekocht als Hühnerfutter verwendet werden.

1102. Kartoffeln in der Schale (geschwellte Kartoffeln). Pommes de terre en robe de chambre. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Man gibt sie mit Butter oder zu Gemüse, auch zu Fleisch an einer Sauce. Kochzeit ungefähr ½ Stunde (im Herbst weniger, im Frühjahr mehr). Rote, mittelgroße, runde Kartoffeln mit rauher Haut eignen sich am besten, weil solche meist gut mehlig sind.

Man bürste und wasche sie einige Male bis das letzte Wasser rein bleibt, mache in jede Kartoffel einen Einschnitt, damit der Wassergehalt derselben besser auskochen kann und sie mehliger zu Tische gebracht werden können, setze sie mit ½ bis ¾ Liter Wasser samt etwas Salz in gut verschließbarem, wenn möglich im Dampfkochtopf zum Feuer (bestes Fabrikat von Ch. Umbach in Bietigheim). Im Dampfkochtopf werden sie am besten, besonders wenn sie auf einen durchlöcherten Boden (Rost) mit Füßen gesetzt werden; man stelle hiezu den Rost in den Hafen, lasse das Wasser bis an den Rost heranreichen und lege die Kartoffeln darauf. Es ist zu bemerken, daß Kartoffeln auf starkem Feuer gekocht werden müssen, langsam gekocht springen sie nicht auf.

Wenn sie weich sind, so wird das übrige Wasser abgeschüttet. Die Kartoffeln werden dann ungedeckt noch einige Zeit zum Verdampfen auf den heißen Herd gestellt. — Sie sollen gleich aufgetragen werden, da sie sonst einen schlechten Geschmack bekommen.

1103. Gebratene Kartoffeln. Pommes de terre rôties. 1 bis 1½ Kilogr. für 6 Personen. Hiezu wähle man die gleiche Sorte Kartoffeln wie oben, wasche sie rein, trockne sie mit einem Tuch ab, lege sie nebeneinander auf ein Braten- oder Backblech,

streue etwas Salz darüber und brate sie in sehr heißem Ofen samt ihrer Schale bis sie weich sind (ungefähr 30—40 Minuten). Man serviert sie zu Gemüse wie obige oder gibt Butter dazu.

1104. Kartoffeln in der Fleischbrühe gekocht. Pommes de terre bouillies. Als Beilage zu Gemüse. 1 Kilogr. für 6 Personen. Kochzeit 15 bis 20 Minuten. Weiße, große, nicht zu mehlige Kartoffeln werden roh geschält und in 2 bis 4 Teile geschnitten. — Nun schöpfe man in eine Kasserolle siedende Fleischbrühe, koche die Kartoffeln darin zugedeckt weich; sie können auch im Suppenhafen gekocht werden, doch beobachte man die vorgeschriebene Kochzeit, da sie leicht verkochen. Sie werden zu Gemüse serviert. Um Kartoffeln bequemer im Suppenhafen zu kochen, stelle man sie in einer verschlossenen, durchlöcherten Blechbüchse hinein und koche sie in derselben weich.

1105. Salzkartoffeln. Pommes de terre bouillies au sel. Für 6 Personen $1^1/_2$ Kilogr. Kochzeit 20 bis 30 Minuten. Man wähle hiezu die kleinen gelben nicht mehligen Kartoffeln gleicher Größe, schäle sie roh, lege sie in bereitgehaltenes frisches Wasser, koche sie in $^1/_2$ Liter siedendem, gesalzenem Wasser weich, schütte das übrige ab, stelle sie einige Minuten ungedeckt auf den heißen Herd zum Verdampfen und richte sie an. Sie werden zu Gemüse oder Fisch serviert. Nach Belieben lasse man süße Butter nicht ganz zergehen, gieße sie über die angerichteten Kartoffeln und streue gehackte Petersilie darüber.

1106. Geschmälzte Kartoffelschnitze oder ausgezogene Kartoffeln. Pommes de terre aux oignons. $1^1/_2$ Kilogr. für 6 Personen erfordern 15 bis 20 Minuten Kochzeit.

Weiche große Kartoffeln schäle man roh, lege sie in bereitgehaltenes frisches Wasser damit sie weiß bleiben, schneide sie in dicke Scheiben oder länglichte Schnitze, koche sie in gesalzenem Wasser auf starkem Feuer weich, gieße das übrige Wasser ab und stelle sie einige Zeit ungedeckt auf den heißen Herd zum Verdampfen, damit sie hübsch mehlig zu Tische gebracht werden. Das Anrichten auf eine durchwärmte Gemüseplatte geschehe mit dem Schaumlöffel. Nun schmälze man sie mit gerösteten Zwiebeln Nr. 7, welche man samt der Butter darüber gießt. Wenn man Zwiebeln nicht liebt, so kann in Butter geröstetes, gehacktes Brot darüber gegossen werden. Auf die Kartoffeln gießt man auch flüssig gemachte süße Butter und streut feingeschnittenen Schnittlauch, Zwiebelröhrchen oder gehackte Petersilie darüber oder man streut nur gehackte Petersilie ohne Butter darauf.

1107. Kartoffelstock. Purée de pommes de terre. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. weiße Kartoffeln. Kochzeit 30 bis 40 Minuten. Große Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in kaltes Wasser eingelegt damit sie schön weiß bleiben. Nun werden sie in Stücke geschnitten, mit ½ Liter kaltem Wasser auf starkes Feuer gebracht, rasch weichgekocht und, nachdem das übrige Wasser abgeschüttet, auf den heißen Herd zum Verdampfen gestellt, so lange sie heiß sind (um das Schleimigwerden zu verhindern), durch ein Haar- oder Metallsieb getrieben, oder noch besser durch die sogenannte amerikanische Kartoffelpresse gedrückt, was am raschesten geschieht.

Nun werden 4 bis 5 Deciliter Milch samt 40 bis 60 Gr. süßer Butter heiß gemacht und die durchgetriebenen Kartoffeln samt Salz hineingerührt. Dann wird der dicke Brei auf ganz schwachem Feuer schaumig gerührt, vor dem Anrichten nach Belieben mit geriebener Muskatnuß vermengt, welche jedoch nicht mitkochen soll, in der Mitte erhöht angerichtet oder auf sonstige Weise verziert zu jeder Art Fleisch oder Braten mit Sauce serviert.

In Ermangelung eines Siebes oder einer Presse schütte man das Wasser von den weichgekochten Kartoffeln ab, lege die Butter nebst Salz auf dieselben und zerstoße sie mit dem Stößel bis sich keine Stückchen mehr darin befinden, schütte nach und nach die nötige Milch dazu und rühre das Püree mit dem Kochlöffel schaumig. Ohne Butter gestoßen werden die Kartoffeln zähe (schleimig).

1108. Kartoffelklöße (Pfluten). Nocques aux pommes de terre. Für 6 Personen 1½ Kilogr. Zubereitungszeit 1 Stunde. 4 bis 5 Deciliter Milch, 20 bis 30 Gr. süße Butter (welche auch wegbleiben kann), 40 bis 60 Gr. Mehl.

Gleiche Zubereitung wie bei Kartoffelstock Nr. 1107, nur daß unter die durchgetriebenen Kartoffeln noch das Mehl gemischt und die Masse zu einem ziemlich festen Brei gekocht wird. Um die Pfluten noch nahrhafter zu machen, können der Masse vor dem Abstechen 70 bis 80 Gr. Magerkäse beigemischt werden.

Dann lasse man in einem Pfännlein etwa 50 Gr. eingekochte Butter oder Fett heiß werden, tauche einen eisernen Löffel darin, steche damit Klöße beliebiger Größe aus, indem man sie auf eine Gemüseplatte in der Mitte erhöht anrichtet. (Ein zinnerner Löffel schmilzt in heißer Butter).

Hierauf röste man in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Brosamen (siehe Nr. 6 und 7), in 30 bis 50 Gr. Butter gelb und gieße sie samt derselben darüber. — Man kann auch geschnittenes Grünes darüber streuen und mit flüssig gemachter süßer Butter oder heißer ausgekochter abschmälzen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Gebackene Kartoffelklöße. Nocques de pommes de terre frites. Unter obige Masse für Kartoffelklöße rühre man 2 bis 5 Eier statt der Milch und zwar vom Feuer abgestellt, schütte sie auf eine flache Platte oder Brett zum erkalten, streiche sie mit einem Messer eben 1½ bis 2 Cm. hoch. Wenn sie kalt ist, schneide man sie in beliebig große Stücke, tauche dieselben in zerklopften Eiern mit etwas Salz, dann in Mehl und backe sie in einer flachen Pfanne zur halben Höhe in heißer Butter gelb, wende sie mit dem Schäufelchen um und backe sie auf der anderen Seite. — Man serviere sie zu jeder Art Fleisch mit Jus oder Sauce, zu gekochtem Obst oder Salat.

Andere Art. Für 6 Personen 1 Kilogr. In der Schale gekochte (geschwellte) Kartoffeln werden heiß geschält, durch die Reibmaschine gelassen oder am Reibeisen gerieben.

In 1 Kilogr. geriebener Kartoffeln rühre man 30 bis 60 Gr. flüssige süße Butter, 2 bis 4 Eier, 30 bis 50 Gr. Mehl und das nötige Salz, steche von dieser Masse mit dem Löffel kleine Klöße ab und backe sie in heißer Butter schwimmend gelb.

Sie müssen beim Durchschneiden durchweg gleich fest sein; ist die Butter nicht heiß genug, so werden die Klöße fett, ist solche aber zu heiß, so werden sie außen herum schnell braun, während sie inwendig noch ungebacken (teigig) sind. Ehe man sie auf die Platte anrichtet, lasse man sie im Seihbecken abtropfen.

1109. **Gebackene Kartoffelkügelchen.** Boules de pommes de terre frites. Von vorher beschriebener Masse (Nr. 1108 andere Art) werden mit mehliger Hand nußgroße Kügelchen geformt und paniert oder unpaniert in heißem Backfett Nr. 40 a hübsch hellbraun gebacken.

Andere Art. Hiezu wird die gleiche Masse verwendet und in die Straubenspritze gefüllt. Dann werden mit einem Messer ins heiße Fett fingerlange Küchli abgeschnitten und hübsch hellbraun gebacken.

1110. **Kartoffelkoteletten.** Côtelettes de pommes de terre. Für 6 Personen werden ½ Kilogr. Kartoffeln gewaschen und geschält, in Stücke geschnitten, in kaltem Salzwasser zugesetzt, weichgekocht und fein durchgetrieben. Dann werden 50 bis 100 Gr. süße Butter schaumig gerührt, 2 bis 4 Eigelb oder 1 bis 2 ganze Eier, sowie etwas Muskatnuß und nach Belieben einige Löffel geriebener Käse zugefügt, die Kartoffeln hineingegeben und alles gut untereinander gemengt. Diese Masse wird auf das mit Mehl bestreute Wirkbrett ausgebreitet. Hieraus werden mit einem in Mehl getauchten Trinkglas runde Plätzchen ausgestochen, welche nach Nr. 15

paniert, in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten hübsch braun gebraten und sogleich zu einem saftigen Gemüse, zu Braten- oder Saucenfleisch serviert werden.

Einfachere Art. Unter die heiß durchgetriebenen Kartoffeln wird nur etwas Muskatnuß, sowie 1 bis 2 Kochlöffel Mehl gemischt, der Teig gut verarbeitet und im übrigen gleich verfahren. Bei kalten Restenkartoffeln müßte, um die Masse besser zusammenzuhalten, 1 Ei genommen werden.

1111. **Kartoffel-Croquettes (Schenkelein).** Croquettes de pommes de terre. Für 6 Personen 1 Kilogr. Man bereite entweder die Masse nach Nr. 1110, (die erstere Masse), oder die welche in Nr. 184 angegeben ist, formiere davon längliche kleine Croquettes (Schenkelein) und backe dieselben in nicht zu heißer Butter schwimmend gelb; man kann sie auch vor dem Backen panieren.

Diese Croquettes werden zu beliebigen Braten, auch zu Wildbret serviert; entweder legt man sie um den Braten herum oder richtet sie besonders auf eine Gemüseplatte pyramidal an.

1112. **Gebackene Kartoffeln.** Pommes de terre frites. Als Beilage zu Gemüse oder Fleisch 1 bis 1½ Kilogr. für 6 Personen. Große Kartoffeln werden roh geschält und in kaltes Wasser eingelegt, wegen dem Schwarzwerden. Kurz vor dem Gebrauch werden sie dann in gleichförmige nicht zu dünne Stäbchen geschnitten und in ein reines Tuch gewickelt. In einer tiefen Pfanne wird Backfett Nr. 40 a rauchheiß gemacht, etwa eine Handvoll von den Kartoffeln*) hineingelegt und so lange gebacken, bis sie inwendig weich sind, was etwa 5 Minuten Zeit erfordert, und in gleicher Weise fortgefahren bis alles aufgebraucht ist.

Man ziehe die Kartoffeln mit dem Schaumlöffel in ein bereitgestelltes Seihbecken heraus, streue feingestoßenes Salz darüber, wanne sie gut untereinander, richte sie auf eine Gemüseplatte an und serviere sie sogleich zu beliebigem saftigem Gemüse, zu Braten oder Fleisch mit Sauce. Durch langes Stehen werden sie weich.

Andere Art. Als Beilage zu einem Braten für 6 Personen 1 Kilogr. Hiezu nimmt man kleine englische Kartoffeln von gleicher Größe und schält sie roh; oder man bohrt von großen, weißen, roh geschälten Kartoffeln mit dem Kartoffelbohrer kleine Kartöffelchen aus und legt sie in frisches Wasser. Die Abfälle werden in ½ Liter Wasser weichgekocht, um Tags darauf zu beliebigem Gebrauch wie Kartoffelstock, Pfluten, Suppe 2c. verwendet zu werden.

*) Es ist gut, wenn die Kartoffeln etwa 1 Minute mit der Schaumkelle ins heiße Backfett gehalten werden, da das Fett sonst leicht steigt, was gefährlich werden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Einige Minuten bevor man die Kartoffeln backen will, ziehe man sie aus dem Wasser, reibe sie in einem Tuche trocken und backe sie in einer tiefen Pfanne in sehr heißer Butter oder Backfett schwimmend bis sie inwendig weich sind. Das Fett muß die Kartoffeln bedecken. Sie brauchen ungefähr 3/4 Stunde, eine größere Portion länger.

1113. Kleine runde gebratene Kartoffeln. Pommes de terre tournée rôties. Wie oben zugerichtete Kartöffelchen werden gut abgetrocknet in einer Bratpfanne mit flüssig gemachter süßer oder heißer eingekochter Butter im heißen Ofen gebraten.

Wenn sie halb weich sind, so bestreue man sie mit feinem Salz, rüttle sie öfters während des Bratens, daß die Butter sie von allen Seiten umgibt und sie nicht aufeinander liegen, und lasse sie bis sie vollends weich sind, 1/2 bis 1 Stunde. Hat man nicht Gelegenheit, sie im Ofen zu braten, so bereite man sie zugedeckt in der Omeletten-auf ganz schwachem Feuer.

1114. Kartoffel-Auflauf. Soufflé aux pommes de terre. Für 6 Personen werden 3/4 Kilogr. Kartoffeln gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser rasch weichgekocht und fein durchgetrieben. Dann werden 40 bis 100 Gr. süße Butter schaumig gerührt, 3 bis 7 Eigelb, etwas Muskatnuß, sowie nach Belieben einige Löffel geriebener Käse und die Kartoffeln beigefügt, 1 Tasse Rahm oder Milch dazu gegossen und der Eierschnee darunter gezogen.

Eine Koch- oder Emailplatte wird mit süßer Butter oder Fett ausgestrichen, mit der Masse gefüllt, welche hübsch glatt gestrichen, nach Belieben mit einem Messerrücken verziert, mit kleinen Stückchen süßer Butter belegt im heißen Ofen während 1/2 bis 3/4 Stunden hübsch hellbraun gebacken und, damit der Auflauf nicht einsinke, sofort zu einem saftigen Gemüse, zu Braten- oder Saucenfleisch serviert wird.

1115. Verdämpfte Kartoffeln. Pommes de terre étuvées. Kochzeit 1/2 Stunde. Für 6 Personen werden 1 bis 1 1/2 Kilogr. Kartoffeln gewaschen, geschält und in mittlere Schnitze zerteilt. Nun werden 50 Gr. Butter oder Fett heiß gemacht, ein Eßlöffel voll feingeschnittene Petersilie leicht darin gedünstet, die Kartoffeln samt dem nötigen Salz und einer Tasse Fleischbrühe oder Wasser hineingegeben und zugedeckt halb weich gedämpft. Nun wird 1/2 Glas Milch oder fette Fleischbrühe zugefügt und die Kartoffeln noch fertig weichgekocht. Sie werden, um das Ansitzen zu vermeiden, zuweilen mit dem Schäufelchen sorgfältig gewendet.

1116. Andere Art. Für 6 Personen werden 1 bis 1 1/2 Kilogr. kleine Kartoffeln sauber gewaschen, geschält, größere in Stücke geschnitten. Dann werden, je nach Liebhaberei, 2 bis 4 Zwiebeln

geschält, die Kartoffeln lagenweise in einen gut verschließbaren Topf, zwischen jede Lage eine Zwiebel, sowie einige Stückchen süße Butter gelegt, Salz darüber gestreut, zuletzt so viel Wasser darüber gegossen, daß die Kartoffeln zur Hälfte damit bedeckt sind, nach Belieben noch 1 bis 2 Löffel Essig darüber geträufelt, der Topf gut zugedeckt und der Inhalt in 3/4 Stunden auf schwachem Feuer unter zuweiligem Wannen weichgedämpft. Beim Anrichten werden die Zwiebeln entfernt. Anstatt süßer Butter kann auch eingekochte oder Fett, welches in diesem Fall zuerst rauchheiß gemacht wird, ehe die Kartoffeln hineinkommen, verwendet werden.

1117. **Kartoffelgemüse (verrührte Kartoffeln).** Purée de pommes de terre à la bourgeoise. 1 1/2 Kilogr. für 6 bis 7 Personen. Große Kartoffeln werden roh geschält und in bereitgestelltes frisches Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Dann schneide man sie in dicke Scheiben und koche sie in kaltem gesalzenem Wasser weich (weil sie sich leichter durchtreiben lassen als mit siedend aufgestelltem), schütte dasselbe davon ab, zerdrücke oder verrühre die Kartoffeln und stelle sie zugedeckt ein wenig ab. Nun röste man in einem Pfännlein 30 Gr. Mehl in 30 bis 60 Gr. Butter braun, mische es unter die Kartoffeln, stelle dieselben wieder aufs Feuer und rühre sie mit kochender Fleischbrühe zu einem dickflüssigen Brei an. Man koche das Gemüse einige Minuten auf und richte es an.

1118. **Grüne Kartoffeln.** Pommes de terre aux fines herbes. Man schäle für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. große, rohe Kartoffeln, schneide sie in Scheiben und koche sie in gesalzenem siedendem Wasser (damit sie schön ganz bleiben) halbweich, nehme sie vom Feuer und lasse sie im Wasser stehen, bis sie vollends weich sind. Unterdessen hacke man 1 Handvoll gut gereinigten Spinat, 1 Handvoll Petersilie und Zwiebelröhrchen sehr fein, dämpfe das Gehackte in 30 Gr. flüssig gemachter süßer oder heißer eingekochter Butter einige Minuten unter beständigem Rühren, rühre 30 Gr. Mehl nebst Fleischbrühe darunter, sodaß man eine dünnflüssige Sauce erhält und koche die Kartoffeln noch 10 bis 15 Minuten damit, indem man zuweilen darin rührt.

Andere Art. 1 1/2 Stunden Kochzeit. Man schäle und schneide die Kartoffeln wie oben, bereite eine dünne, grüne Sauce von Fleischbrühe und dem oben angegebenen Grünen, Pfeffer und Salz und koche die rohen Kartoffelscheiben darin weich.

Andere Art. Für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. Man koche mittelgroße oder kleine Kartoffeln samt der Schale im Wasser weich, schäle sie dann, schneide sie in Scheiben und koche sie in obiger grüner Sauce ungefähr 10 bis 15 Minuten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1119. **Saure Kartoffeln.** Pommes de terre à la lyonnaise. Für 6 Personen. Man schäle 1 bis 1½ Kilogr. große, rohe Kartoffeln, schneide sie in Scheiben, koche sie in gesalzenem siedendem Wasser (damit sie schön ganz bleiben) halb weich und lasse sie vom Feuer abgestellt im Dampf und Wasser vollends weich werden.

Unterdessen röste man 30 Gr. Mehl in ebensoviel süßer oder eingekochter Butter schön braun, verrühre 1 feingeschnittene Zwiebel kurz darin, gieße unter beständigem Rühren 2 Eßlöffel voll starken Essig, 1 Glas Wein und soviel Fleischbrühe daran, bis man eine nicht zu dünnflüssige Sauce erhält, füge, wenn sie kocht, ¼ Lorbeerblatt, 2 Nelken, Pfeffer und Salz bei, koche die Kartoffelscheiben 10 bis 15 Minuten darin unter jeweiligem Rühren und richte sie an. Das Lorbeerblatt und die Nelken nehme man, wenn möglich, beim Anrichten heraus.

Andere Art. 1 bis 1½ Kilogr. Kartoffeln für 6 Personen. Man bereite obige braune Sauce, rühre sie sehr dünnflüssig an und koche dünn geschnittene rohe Kartoffelscheiben darin weich; in zu dicker Sauce gekocht, bleiben die Kartoffeln hart.

Andere Art. Man koche mittelgroße oder kleine Kartoffeln samt der Schale im Wasser weich, schäle sie dann, schneide sie in Scheiben und koche sie in obiger brauner Sauce ungefähr 10 bis 15 Minuten.

1120. **Geprägelte (grillierte, geröstete) Kartoffeln.** Pommes de terre sautées. 1½ Kilogr. für 6 Personen. In der Schale gekochte Kartoffeln schäle man kalt oder warm und schneide sie in dünne Scheiben. Dann lasse man in einer flachen Pfanne entweder 70 Gr. süße Butter flüssig, 40 Gr. eingekochte oder ebensoviel gutes Schweinefett heiß werden, dämpfe nach Belieben eine kleinere geschnittene Zwiebel darin, was besonders ältern Kartoffeln einen angenehmen Geschmack verleiht, brate die mit Salz bestreuten Kartoffeln auf einer Seite ein wenig an, wanne sie gut durcheinander, brate sie dann wieder gelb und zwar nur auf mittlerem Feuer, um das Anbrennen zu vermeiden. Um Butter oder Fett zu sparen, können während dem Braten einige Löffel warmes Wasser darüber gegossen werden, damit sie dennoch nicht trocken sind.

1121. **Geröstete Kartoffeln mit Sardellen.** Pommes de terre sautées aux anchois. Gleiche Zubereitung wie bei Nr. 1120, nur daß unter die Kartoffeln, wenn sie schon in der Pfanne sind, noch in Würfelchen geschnittene Sardellen und fein gehackte Petersilie gemengt und die Kartoffeln dann nicht stark geröstet werden dürfen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1122. Maluns oder Bündnerkartoffeln. Pommes de terre à la Grisonne. Für 6 Personen wird 1 Teller voll (1 Kilogr.) gesottene und kalt geriebene Kartoffeln mit 60—80 Gr. Mehl, dem nötigen Salz und nach Belieben etwas Muskatnuß vermischt. Nun werden 50 Gr. eingekochte Butter oder Fett heiß gemacht, die Kartoffelmischung hineingegeben, auf mäßigem Feuer in etwa 20—30 Minuten hübsch hellbraun geröstet, indem sie zuweilen mit dem Schäufelchen gewendet und untereinander gemischt wird. Wenn nötig wird noch etwas Fett, wenn vorrätig Bratenfett, beigefügt und das Gericht sogleich zu Braten, Saucenfleisch oder zu einem saftigen Gemüse serviert.

1123. Roh geröstete Kartoffeln. Pommes de terre grillées. Für 6 Personen 1—1½ Kilogr. Kartoffeln. Zubereitungszeit 40—60 Minuten, je nach der Jahreszeit. Man schäle die Kartoffeln roh, schneide sie in Scheiben, lasse in einer flachen Pfanne mit dickem Boden entweder 40 Gr. süße Butter flüssig, 30 Gr. eingekochte, oder ebensoviel Schweinefett rauchheiß werden, röste die gewaschenen und mit Salz bestreuten rohen Kartoffeln zugedeckt auf schwachem Feuer oder noch besser ungedeckt im heißen Ofen unter öfterem Wannen gelb und weich. Die Scheiben sollen möglichst ganz bleiben. Sind die Kartoffeln alt, so müssen gleich anfangs einige Löffel Wasser darüber gegossen werden.

1124. Schweizer-Kartoffeln. Pommes de terre suisse. Ganz gleiche Zubereitung wie bei Nr. 1123, nur daß die Kartoffeln, wenn sie in der Pfanne sind, mit einem Teiglein, bestehend aus 2—3 gut verklopften Eiern, 50—60 Gr. geriebenem Käse und einer kleinen Tasse Rahm oder Milch übergossen werden, was eine hübsche Platte gibt und die Kartoffeln zugleich sehr nahrhaft und schmackhaft macht.

1124a. Kartoffelpudding. Pouding de pommes de terre. Für 6 Personen werden ¾ Kilogr. Kartoffeln gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser rasch weichgekocht und fein durchgetrieben (Presse). Dann werden 50 Gr. süße Butter schaumig gerührt, die Kartoffeln, nach und nach 4 Eigelb, etwas Muskatnuß, ½ Tasse Rahm oder Milch beigefügt und die Masse noch gut untereinander gemengt. Hernach wird der Schnee der Eiweiß leicht darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene glatte Puddingform, deren Boden mit einem mit Butter bestrichenen, runden Papier belegt ist (damit der Pudding besser gestürzt werden kann), gegeben und während 1 Stunde im Wasserbade Nr. 62 gekocht. Beim Anrichten fährt man mit einem Messer behutsam den Wänden entlang, im Fall der Pudding irgendwo kleben sollte, stürzt ihn sorgfältig auf eine warme Platte und serviert ihn zu einem saftigen Gemüse, zu Braten oder Saucenfleisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Englische Art. Die Hälfte der obigen Masse wird eingefüllt, mit kalten gebratenen Rinds- oder Hammelsbratenscheiben belegt, die zweite Hälfte der Masse darauf gegeben und im übrigen gleich verfahren. Der Pudding wird mit einer kräftigen, gewöhnlichen braunen, Champignons- oder Sardellensauce serviert.

Feinere Art. 70 bis 120 Gr. süße Butter, 5 bis 7 Eier, 500 bis 600 Gr. Kartoffeln, (bei 7 Eiern werden nur 500 Gr. Kartoffeln genommen), Salz, Muskatnuß. — Übrig gebliebener Pudding kann zu Scheiben zerschnitten, paniert oder unpaniert, in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten hübsch braun gebraten werden.

1124 b. **Kartoffelring zu Ragout.** Ronds de pommes de terre pour ragoût. Die Masse Nr. 1124 a wird in eine gut ausgestrichene Savarinform gefüllt, im Ofen während 3/4 bis 1 Stunde gebacken, sorgfältig auf eine warme Platte gestürzt und mit einem beliebigen Ragout gefüllt, was eine sehr hübsche Platte gibt.

1125. **Kartoffelsalat.** Siehe Nr. 1161—1163.

1126. **Gefüllte Kartoffeln.** Pommes de terre farcies. Man suche weiße Kartoffeln gleicher Größe aus, schneide von jeder 2 Stückchen ab (oben und unten), das eine dient nachher als Deckel, das andere wird beiseits gelegt zu den Abfällen und bezweckt, daß die Kartoffel gestellt werden kann. Dann höhle man die übrigen Kartoffeln aus, fülle gehacktes, rohes oder gekochtes (letzteres mit Fleischbrühe angefeuchtet) und gewürztes Fleisch hinein, lege die Deckelchen darauf, nach Belieben kann bei jeder Kartoffel noch ein Stückchen süße Butter auf die Fülle gelegt werden, was sie saftig macht, stelle die Kartoffeln nebeneinander in eine Pfanne oder Bratenblech mit reichlich Butter und dämpfe sie langsam während 1 Stunde, indem man sie von Zeit zu Zeit mit dem Fett begießt, bis sie weich sind. In einem heißen Ofen gut zugedeckt, geraten sie am besten. Für 1 Person rechnet man 2—4 Kartoffeln. Sie werden mit oder ohne Jussauce Nr. 248 oder Sauce aux fines herbes Nr. 272 zu einem saftigen Gemüse serviert.

1127. **Kartoffelpastete.** Pommes de terre en pâté. (Krustade.) Für 8 bis 9 Personen. Man nehme 1 Kilogr. in der Schale gekochte und geschälte Kartoffeln, reibe sie, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen, rühre 40 Gr. flüssig gemachte süße Butter, nebst 4 Eiern, Salz und Muskatnuß darunter, bestreiche dann eine glatte Pudding- oder Timbalenform mit süßer Butter, streue Brosamen hinein, lege 2 Dritteile der gut verrührten Kartoffelmasse überall gut 2 Cm. dick auf dem Boden und an den Wänden herum gleichmäßig verteilt hinein. Alsdann bereite man die Farce Nr. 111

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

von ½ Kilogr. Schweinefleisch, würze sie und feuchte sie mit 2 Deciliter Wasser an, damit sie ziemlich naß ist, fülle sie in die Pastete und decke die noch vorhandene Kartoffelmasse darauf, so daß das Fleisch gut damit bedeckt ist. Die Pastete (Krustade) backe man nun im heißen Ofen 1½ Stunden, stürze sie auf eine Gemüseplatte um und serviere sie nebst Bratenjus oder jeder beliebigen mit Jus zubereiteten braunen Sauce. Eine weiße Kapernsauce mit Anchois ist auch passend dazu. Oder man stürze die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide einen runden Deckel aus, fülle etwas von der heißen Sauce hinein, decke den Deckel darauf und serviere die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

Statt einer Timbaleform kann man eine kleine tiefe runde Tortenform nehmen und auf gleiche Weise füllen, und statt rohem Fleisch kann man gekochtes oder gebratenes verwenden.

1128. Kartoffelkrustade mit Ragout. Croustade de pommes de terre au ragoût. Man bereite von 1½ Kilogr. geriebenen Kartoffeln obige Masse, oder besser diejenige von Nr. 184, bestreiche eine glatte Puddingform dick mit süßer Butter, fülle sie mit den Kartoffeln und backe dies 1½ Stunden in einem heißen Ofen. Dann stürze man die Krustade auf eine Gemüseplatte um, schneide mit einem spitzen Messer einen runden Deckel aus, höhle die Kartoffeln mit einem Löffel aus, indem man an Boden und Wänden 1½ bis 2 Cm. die dicke Masse läßt, die herausgenommenen Kartoffeln verwende man zu Croquettes (Nr. 1111), fülle beliebigen Ragout von Wildbret, Geflügel, Milchnern hinein mit möglichst wenig Sauce, daß die Krustade keine Risse bekommt, decke den Deckel sorgfältig darauf und serviere die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

5. Abteilung.

1129. Allgemeines über die Kastanien. Kastanien enthalten 5½% Eiweiß und 38% Kohlenhydrate. Sie sind ein gutes Gericht und werden zu gekochtem Obst, zu Gemüse, als Fleischfüllen und als Dessert verwendet. Siehe Rotkraut mit Kastanien Nr. 1058, Rosenkohl mit Kastanien Nr. 1039, Kastanienfarce Nr. 122, Kastanienkranz Nr. 1429—1430, Kastanienpüree mit geschwungenem Rahm Nr. 1428, Kastanienschenkelein Nr. 1604, Kastanientörtchen Nr. 1545 bis 1546, Kastanientorte Nr. 1491 und 1508, glasierte Kastanien Nr. 1618.

1129a. Gedörrte Kastanien. Für 6 Personen ¾ Kilogr. gedörrte Kastanien, 30 Gr. Butter oder Kochfett, ein Kochlöffeli Mehl, 1 Liter Wasser. Die Kastanien werden abends vorher in lauem Wasser

eingelegt, andern Tags sauber gehäutet, die Butter zerlassen oder das Fett rauchheiß gemacht, die Kastanien hierin gedämpft, das Mehl darüber gestäubt, das Wasser sowie etwas Salz zugefügt, die Kastanien während 2—2½ Stunden auf ganz schwachem Feuer weichgekocht und zu Rotkraut, einem saftigen Gemüse oder zu Obst serviert.

6. Abteilung.

1130. Allgemeines über das Obst. Das Obst wird eingeteilt in Kern-, Stein- und Beerenobst. Es kann nicht als ausschließliches Nahrungsmittel betrachtet werden, da es sehr wenig Eiweiß (nur etwa 0,2 bis 0,8%) enthält. Hingegen ist es, dank seiner großen Mannigfaltigkeit als Beigericht und Genußmittel eine jederzeit gern gesehene Speise. Auch sind die darin enthaltenen Fruchtsäuren, wenn das Obst gekocht, oder roh gut reif und in mäßigen Mengen genossen wird, für unsere Verdauung sehr nützlich. Besonders ist erstere Art zu empfehlen.

Werden Schalen von Früchten zur Bereitung von Gelee verwendet, so müssen die Früchte vor dem Schälen erst gewaschen werden. Auch dürfen Früchte, wegen dem Auslaugen, nicht zerkleinert ins Wasser gelegt werden. Das hiezu benützte Einlegwasser wird mit der richtigen Menge Zucker zum Kochen der Früchte verwendet.

Obstgemüse.

1131. Grüne Aepfel- und Birnenschnitze. Quartiers de pommes et de poires. Als Zugemüse zu Mehlspeise oder Kartoffeln für 6 Personen. 1½ Kilogr. Äpfel erfordern 2 Stunden Kochzeit. Zu Äpfelschnitzen verwendet man süße Äpfel, unter welchen Benzler und süße Lederäpfel die besten sind. Unter den sauren können nur die kleinen, sehr festen sauren Lederäpfel zu Schnitzen verwendet werden, da sie wegen ihrer Festigkeit nicht leicht verkochen.

Man wasche sie, schneide sie in 4 bis 6 Teile (Schnitze), und entferne die Kernhäute, Butzen und Stiele. Dann lasse man 40 Gr. süße Butter zergehen oder eingekochte heiß werden, lege die Äpfel hinein, wanne sie untereinander, gieße ½ bis 1 Glas Wasser dazu und lasse sie zugedeckt weich dämpfen, indem man sie von Zeit zu Zeit untereinander wannt. — Nach Belieben lasse man die Brühe mehrmals einkochen, damit die Äpfel gelb anbraten, doch ergänze man die Flüssigkeit bald wieder, damit sie nicht anbrennen. Beim Anrichten sollen sie etwas ziemlich dicken, gelben Syrup haben.

Grüne Birnenschnitze. Quartiers de poires. Als Zugemüse zu Mehlspeise oder Kartoffeln 1¼ Kilogr. Birnen für 6 Personen. Birnenschnitze werden wie Äpfelschnitze zubereitet; kleine

Birnen läßt man ganz, der halbe Stiel und Schale bleiben dann daran. Geschälte ganze Birnen, von welchen man die Stiele halb abschneidet, koche man in 4 Deciliter Wein, 1 Liter Wasser und 125 Gr. Zucker weich, samt einem Stückchen Zimmt und 2 Nelken, oder man röste den Zucker mit einigen Löffeln Wasser hellbraun, wobei der Wein wegbleibt und die Birnen ebenfalls sehr kräftig werden. Beim Anrichten soll viel Brühe daran sein.

1132. Gedörrte süße Aepfelschnitze. Quartiers de pommes et de poires douces séchées. 3/4 Kilogr. Schnitze für 6 Personen. Kochzeit 3 bis 4 Stunden. Die süßen ungeschälten Äpfelschnitze wasche man rein in einigen lauen Wassern, bürste sie auch wenn nötig, bis das letzte Wasser klar bleibt. Dann brühe man sie mit kochendem Wasser an und lasse sie über Nacht zugedeckt weichen.

Beim Zusetzen zieht man die Schnitze aus dem Wasser, schütte es dann, so lange es nicht trübe kommt, wieder an die Schnitze und koche beides zusammen während 2 Stunden, wonach man gut gereinigtes, mageres Federstück (Speck) hineinlegt und es darin weichkochen läßt. Will man kein Fleisch in den Schnitzen kochen, so füge man ihnen statt dessen ein Stück süße Butter bei oder lasse gesottene heiß werden, schütte etwaige noch vorhandene Brühe ab, dämpfe die Schnitze während einer Viertelstunde darin, gieße die Brühe wieder daran und lasse die Schnitze noch 1 Stunde kochen, indem man fleißig nachsieht, ob etwas nachgegossen werden muß. Beim Anrichten sollen sie ganz wenig Saft haben. Will man Kartoffeln mitkochen, so lege man diese roh geschält und zu Stücken geschnitten 1 Stunde vor dem Anrichten darauf und wannt sie, sobald sie weich sind, beim Anrichten unter die Schnitze.

1133. Gedörrte Birnen oder Birnenschnitze (Quartiers de poires) werden wie gedörrte Äpfelschnitze gekocht.

Gekochtes Obst.*)

1134. Gekochte Aepfel (Apfelmus). Purée de pommes. Als Zugemüse gibt man für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. Äpfel. Jede Art saure Äpfel kann hiezu verwendet werden, doch ist ihre Kochzeit verschieden. Weiße und rote Gallwyler sind am schnellsten weich, dann Reinetten. Borsdorfer und Rümenchrüslicher (Hebeläpfel), sowie Lederäpfel brauchen mehr Zeit und werden mehr zu Compotes verwendet. — Man schäle die Äpfel unmittelbar bevor man sie kochen

*) Die von hier an folgenden Obstarten werden zu Mehl-, Eierspeisen und Backwerk gegeben.

will, der Farbe wegen (daß sie weiß bleiben), halbiere sie, höhle die Kernhäute vollständig heraus, schneide Butzen und Stiele ab und lege sie in mit Citronensaft gesäuertes Wasser, damit sie schön weiß bleiben, koche sie in ½ Liter Wasser auf starkem Feuer zugedeckt weich. Dann zerstoße man die Äpfel in der Pfanne mit einem hölzernen Stößel, treibe sie durch ein Haarsieb oder durch eine sogenannte amerikanische Kartoffelpresse (was am schnellsten geht), füge 2 Deciliter weißen Wein nebst 250 bis 300 Gr. Zucker,*) 1 Stückchen Zimmt, nach Belieben Citronenschale bei, koche das Durchgetriebene so lange bis es die gehörige Dicke hat und richte es an, streue nach Belieben in Butter gelb gebackene Brosamen darüber oder man röste einige Löffel voll gestoßenen Zucker hellbraun und gieße ihn auf das angerichtete Apfelmus. Dick eingekochte Äpfel können auf eine flache Platte in der Mitte erhöht angerichtet werden, worauf man sie dicht mit gestoßenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisenstäbchen (in Ermanglung hievon Omelettenschäufelchenstiel) Vierecke darauf brennt. Gekochte Äpfel serviert man zu Schweine- oder andern Braten, auch zu Mehl- und Eierspeisen.

1135. Gekochte Aepfel mit Quitten. Pommes et coings en purée. Unter 1 Kilogr. Äpfel kann man etwa 2 Stück Quitten nehmen und sie samt den Äpfeln weichkochen. Auch können gereinigte Rosinen damit gekocht werden.

1135a. Rhabarbermus. Purée de rhubarbe. Für 6 Personen werden 1 Kilogr. Rhabarberstengel gewaschen, geschält und in ungefähr 1—2 Cm. lange und 1 Cm. dicke Stückchen geschnitten. Diese werden in eine Messingpfanne auf ganz schwaches Feuer gegeben und, wenn sie etwas Saft gezogen haben, je nach Liebhaberei 500—600 Gr. Zucker, sowie nach Belieben ein Stückchen Zimmtstengel oder ein Stück Citronenschale beigefügt und das Mus während etwa 30 Min. auf schwachem Feuer gekocht. Wird der vorgeschriebene Zucker mit einigen Löffeln Wasser hellgelb geröstet, so wird der geröstete Zucker mit ½ Glas kaltem Wasser abgelöscht und die Rhabarberstückchen hierin weichgekocht. Ganz junge Rhabarber werden nur sauber gewaschen und brauchen nicht geschält zu werden.

1136. Gekochte Birnen. Compote de poires. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. erfordern 1 bis 1½ Stunden Kochzeit. Die Birnen, am besten Roseletten, werden geschält, ganz gelassen, der Butzen ausgebohrt, die Stiele halb abgeschnitten, in 2 bis 3 Liter Wasser,

*) Wird der vorgeschriebene Zucker mit einigen Löffeln Wasser hellgelb geröstet, so bleibt der Wein weg und sind die auf diese Weise gekochten Früchte ebenfalls sehr kräftig und leichter verdaulich.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

2 Deciliter Wein und 250 bis 300 Gr. Zucker*) sehr weich gekocht. Nach Belieben kann man 1 Stück Zimmt, ganz wenig Nelken und Citronenschale mitkochen, nimmt sie jedoch beim Anrichten wieder heraus. Man soll ziemlich viel Brühe an den Birnen haben.

1137. Gekochte Zwetschgen. Prunes. Für 6 Personen 1½ Kilogr. erfordern 1 Stunde Kochzeit. Die Zwetschgen werden ausgesteint, mit 300 bis 350 Gr. Zucker,*) 2 Deciliter Wein, 4 Deciliter Wasser weichgekocht, ohne sie zu verrühren. Man kann sie nach Belieben über geröstete Brotwürfelchen anrichten, oder wenn man eine dicke Sauce liebt, eine Messerspitze voll Kartoffelmehl oder Maizena mit Wasser angerührt, unter die weichgekochten Zwetschgen rühren und dieselben noch einige Minuten weiterkochen.

1138. Gekochte Kirschen. Cerises. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. Kirschen erfordern 1 bis 1¼ Stunden Kochzeit. Süße schwarze oder auch saure Kirschen oder beiderlei Sorten zusammen werden ohne Stiele aber samt den Kernen (Steinen) wie Zwetschgen mit 8 Deciliter Wasser und 250 Gr. Zucker weich gekocht (saure Kirschen bedürfen mehr Zucker). Eine besonders gute saure Kirschenart sind die Weichseln; man erkennt sie daran, daß sie an den Stielen grüne kleine Blätter haben, was bei gewöhnlichen Kirschen nicht vorkommt.

1139. Gekochte Kirschen mit Brotwürfeln. Cerises en compote aux croûtons. 1 bis 1½ Kilogr. schwarze Kirschen für 6 Personen setze man mit 8 Deciliter Wasser, 250 Gr. Zucker*) und einem Stückchen Zimmt zum Feuer und lasse sie 1 Stunde oder länger kochen, richte sie über geröstete kleine Brotwürfel Nr. 5 von einem 5 Cts. Wecken an.

1140. Gekochte Heidelbeeren. Myrtilles. 1 Kilogr. Heidelbeeren für 6 Personen erfordern ½ Stunde Kochzeit. Man erlese und wasche die Heidelbeeren, koche sie wie Zwetschgen; da sie sehr saftig sind, kann man weniger Wein oder Wasser nehmen. Auf ½ Kilogr. Heidelbeeren 100 bis 150 Gr. Zucker.*)

1141. Gekochte Himbeeren. Framboises. 1 Kilogr. Himbeeren für 6 Personen erfordern ¼ Stunde Kochzeit. Himbeeren werden wie Heidelbeeren mit Zucker und Wasser gekocht, nach Belieben mit oder ohne geröstete Brotschnitten angerichtet (zu 1 Kilogr. Himbeeren 4 Deciliter Wasser).

1142. Gekochte Preißelbeeren. Airelles rouges. Für 8 Personen. Zu 1 Kilogr. Preißelbeeren nehme man 250 Gr.

*) Siehe Anmerkung auf Seite 363.

Zucker und ein wenig Wasser. Die Preißelbeeren thue man allein in der gelben Pfanne aufs Feuer; lasse sie Saft ziehen; dann füge man Zucker und ein wenig Wasser bei und koche sie 1/4 Stunde.

1143. Gekochte gedörrte Aepfelschnitze. Quartiers de pommes sèches. 3/4 Kilogr. für 6 Personen. Saure Äpfel werden geschält gedörrt. Bevor man sie kochen will wasche man sie in lauem Wasser rein, gieße nochmals laues daran und lasse sie 1 oder mehrere Stunden darin weichen. — Dann setze man sie samt 1 1/2 Liter Wasser, in welchem sie geweicht worden, nebst 2 Deciliter Wein, 200 bis 350 Gr. Zucker*), 1 Stückchen Zimmt auf das Feuer, koche sie während einer Stunde oder länger sehr weich, doch reichlich mit Brühe versehen. Schweinebraten oder Kotelettes sind passend dazu, auch gibt man sie zu Mehl- oder Eierspeisen. — Amerikanische, geschälte, in Scheiben geschnittene gedörrte Äpfelschnitze, welche in neuerer Zeit viel importiert werden und billiger und dennoch sehr schmackhaft sind, werden auf gleiche Weise zubereitet. Für 6 Personen genügen 250 Gr.

1144. Gekochte gedörrte Zwetschgen. Pruneaux en compote. Für 6 Personen 3/4 Kilogr. Zwetschgen erfordern 1 1/2 bis 2 Stunden Kochzeit. Man wasche die Zwetschgen in lauem Wasser, weiche sie in solchem 1 Stunde ein, oder brühe sie mit siedendem Wasser an und lasse sie zugedeckt 1 Stunde stehen. 1/4 Stunde bevor man sie kochen will, nehme man sie aus dem Wasser, schütte dasselbe (doch ohne Bodensatz) nebst Weiß- oder Rotwein (2 bis 4 Deciliter auf das Pfund Zwetschgen berechnet) und 100 bis 150 Gr. Zucker*), 1 Stückchen Zimmt und nach Belieben Citronenschale wieder an die Zwetschgen und koche sie weich. Damit man eine dickflüssige Sauce erhält, kann eine Messerspitze mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl oder Maizena darin aufgekocht werden. — Türkische Zwetschgen, welche sehr süß sind, erfordern keinen Zucker. — Man gibt gekochte Zwetschgen zu gebratenem Fleisch, zu Mehl- oder Eierspeisen.

1145. Gekochte gedörrte Kirschen. Cerises sèches en compote. Für 6 Personen 3/4 Kilogr. Kirschen erfordern 2 Stunden Kochzeit. Sie werden wie Zwetschgen mit Zucker gekocht.

1146. Gekochte gedörrte Heidelbeeren. Myrtilles sèches en compote. Für 6 Personen 3/4 Kilogr. Heidelbeeren erfordern 2 bis 3 Stunden Kochzeit. Sie werden wie Zwetschgen gekocht, müssen aber, bevor man sie wascht, rein erlesen werden und bedürfen 375 bis 400 Gr. Zucker.*)

*) Siehe Anmerkung auf Seite 363.

7. Abteilung.

Pürees.

1147. Sauerampferpüree. Purée d'oseilles. 1 Doppelliter für 6 Personen als Bratenbeilage. Vier große Handvoll erlesenen und gewaschenen Sauerampfer thue man in kochendes Wasser, tauche ihn mit einem Kochlöffel unter, ziehe ihn aber sogleich wieder heraus, weil er nicht kochen darf und lege ihn in bereitgehaltenes frisches Wasser. Wenn er erkaltet ist, treibe man ihn mit einem hölzernen Stößel oder einem Löffel durch ein Haarsieb. Dann bereite man von 30 Gr. süßer Butter, schwach 15 Gr. Mehl, einigen Eßlöffeln voll Bratenjus oder saurem Rahm eine sehr kleine Sauce, rühre den durchgetriebenen Sauerampfer nebst Spinatgrün, Pfeffer und Salz dazu, richte den Püree, sobald er kocht, in die Mitte von im Kranz angerichteten Koteletten, Escaloppes 2c. an, oder serviere ihn zu gebratenem Fleisch besonders.

1148. Püree von Rotgelbrüben. Purée de carottes. Stark 1/2 Kilogr. gelbe Rüben rechne man als Beilage zu Braten oder Koteletten für 6 Personen. Junge, runde Rotgelbrüben werden in gesalzenem Wasser und einem Stück süßer Butter während 1/2 Stunde sehr weich gekocht und nach Nr. 28 durch ein Haarsieb getrieben. Dann lasse man in einem Pfännlein 40 Gr. süße Butter zergehen, verrühre 15 Gr. Mehl darin und thue einige Eßlöffel voll sehr kräftige Fleischbrühe oder hellen Bratenjus daran; in die ziemlich dickflüssige Sauce rühre man die durchgetriebenen Rüben nebst Pfeffer und Salz, lasse sie unter jeweiligem Rühren 5 bis 10 Minuten kochen. Man richte den Püree wie obigen in die Mitte von Kotteletten an oder serviere ihn mit Bratenjus übergossen zu einem Braten.

1149. Tomatespüree. Purée de tomates. Als Beilage zu Braten für 6 Personen. 4 bis 5 Tomates werden zerrissen, samt einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel in einem kleinen Pfännchen weichgekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Nun verrühre man 20 Gr. Butter, 10 Gr. Mehl, füge das Tomates- (Liebesäpfel-) Mark nebst Pfeffer und Salz bei, lasse den Püree aufkochen und richte ihn an wie obigen. Ist er zu dünn, so koche man ihn noch ein wenig ein. Um den Püree kräftiger zu haben, füge man während des Kochens eine Tranche rohen Schinken bei. Auch kann beim Anrichten 1/2 Kaffeelöffel Maggi's Suppenwürze beigemischt werden.

1150. Weißer Zwiebelpüree. Soubise. Als Beilage zu Rindfleisch, Hammelsbraten oder Koteletten für 6 Personen, erfordert 1 Stunde Kochzeit. Man schäle und halbiere 400 Gr. Zwiebeln,

schneide sie in dünne Scheiben, koche sie in Milch weich, schütte dann die Milch ab, treibe die Zwiebeln als heiß (nicht zu viel auf ein Mal) durch ein Haarsieb, erhalte sie jedoch schön weiß. Dann verrühre man 10 Gr. Mehl in 45 Gr. süßer Butter, rühre die durchgetriebenen Zwiebeln dazu nebst Pfeffer und Salz, 2 Eßlöffel voll Rahm oder Milch, in welcher die Zwiebeln gekocht worden sind, und koche den Püree noch einige Minuten.

1151. Brauner Zwiebelpüree. Purée d'oignons à la provençale. Als Beilage zu Rindfleisch, Hammelsbraten oder Koteletten für 6 Personen, erfordert eine Stunde Kochzeit. Man schäle und halbiere 400 Gr. Zwiebeln, schneide sie in Scheiben, röste sie in 45 Gr. Butter gelb, gieße 1 Deciliter Bratenjus und 1 Deciliter Fleischbrühe daran und koche es etwa 20 Minuten.

Sollte der Jus zu frühe eingekocht sein, so gieße man etwas Fleischbrühe nach, lasse dieselbe bis zum Verlauf der angegebenen Zeit beinahe einkochen. Die weichgedämpften Zwiebeln treibe man durch ein Haarsieb, röste 10 Gr. Mehl in 10 Gr. Butter braun, rühre die durchgetriebenen Zwiebeln nebst Pfeffer und etwas Salz dazu, verdünne den Püree wenn nötig mit Fleischbrühe, koche ihn einige Minuten und richte ihn an.

1152. Püree von grünen Erbsen. Purée de pois verts. Zu einem Braten für 6 Personen. Kochzeit 1 Stunde. 1/2 Liter grüne, ausgeschotete Erbsen werden in 30 Gr. süßer Butter mit wenig Fleischbrühe und 125 Gr. rohem Schinken weichgedämpft; dann nehme man den Schinken heraus, (verwende ihn nebst beliebigem gehacktem Fleisch), treibe die weichgekochten Erbsen durch ein Haarsieb, röste 15 Gr. Mehl in 30 Gr. süßer Butter hellgelb, rühre die durchgetriebenen Erbsen nebst Pfeffer und Salz darunter, verdünne den Püree mit Fleischbrühe, wenn es nötig ist, und koche ihn noch einige Minuten.

1153. Püree von dürren Erbsen. Purée de pois secs. Als Beilage zu Braten für 12, als Gemüse dagegen für 6 Personen. Siehe Nr. 1088.

1154. Püree von Linsen. Purée de lentilles. Wie Erbsenpüree Nr. 1153.

1155. Püree von Rütscherlen (weißen Böhnlein). Purée de haricots blancs. Wie Erbsenpüree Nr. 1153.

1156. Püree von Kartoffeln.*) Purée de pommes de terre. Siehe Nr. 1107.

*) Die Pürees von Erbsen, Linsen, Rütscherlen, Kartoffeln können ebenso gut als Gemüse gegeben werden, als nur zu milieu von Koteletten oder als Beilage zu Braten.

1157. Apfelpüree. Purée de pommes. Kochzeit 1 Stunde. Als Beilage zu einem Braten nehme man für 6 Personen 400 Gr. beliebige saure Äpfel, koche sie in Wasser und 2 Deciliter Wein nebst 100 Gr. Zucker, Citronenschale und 1 Stückchen Zimmt weich, nehme Zimmt und Citronenschale heraus, gieße die Brühe ab und treibe die Äpfel durch ein Haarsieb.

Unterdessen lasse man die abgeschüttete Brühe mit 30 Gr. Rosinen bis auf weniges einkochen, rühre das Durchgetriebene dazu, koche den Püree auf; falls er noch zu dünn wäre, koche man ihn zur gehörigen Dicke ein und richte ihn in der Mitte erhöht an. Man serviert ihn zu Schweinebraten oder Koteletten, Ente oder Gans.

1158. Püree von Trüffeln. Purée de truffes. Man nehme 1 ganze Flasche eingemachter Perigordertrüffeln, schäle sie und hacke sie so fein als möglich, röste 15 Gr. Mehl in 30 bis 40 Gr. Butter braun, rühre den Saft der Trüffeln nebst 4 Deciliter Fleischbrühe dazu und lasse es zu einer dickflüssigen Sauce einkochen, rühre dann die feingehackten Trüffeln hinein nebst Pfeffer und Salz, koche den Püree noch einige Minuten und richte ihn an. Statt Mehl zu rösten können einige Löffel voll fertiger Espagnole Nr. 246 nebst dem Jus der Trüffeln dick eingekocht werden, bevor man die gehackten Trüffeln hineinlegt.

1159. Püree von Champignons. Purée de champignons. 1 Büchse eingemachter Champignons hacke man fein, röste 15 Gr. Mehl in 30 Gr. süßer Butter weiß, rühre es mit dem Saft der Champignons an, lasse es dick einkochen, rühre dann das Gehackte nebst Pfeffer und Salz hinein, koche den Püree 2 bis 3 Minuten und richte ihn an.

1159 a. Champignons fricassés. Die frischen Champignons werden ca. 1 Cm. von der Abbruchstelle abgeschnitten, der Stil leicht geschabt, die Haut vom Hut abgezogen und 5 bis 6 Mal in frischem Wasser gewaschen. Zu ½ Kilogr. Champignons lasse man in einem emaillierten oder irdenen Kochgeschirr 30 Gr. süße Butter flüssig werden, füge die Champignons, etwas Salz, 2 Deciliter Fleischbrühe, ¼ Citrone samt Schale bei und lasse es 5 Minuten kochen. Hierauf bereite man eine Süßbuttersauce von 60 Gr. Butter und 30 Gr. Mehl, welche man mit Champignonsbrühe und etwas Fleischbrühe anrührt. Ist die Sauce fertig, so gebe man die Champignons dazu und lasse alles zusammen noch 2 Minuten kochen. Vor dem Anrichten menge man dem Gericht 2 Eigelb, die mit 1 Deciliter Rahm gut verrührt worden sind, bei. Nach Belieben kann auch nur 1 Eigelb mit etwas Milch verklopft, beigefügt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1159 b. **Champignons sautés.** Die Champignons werden wie bei Nr. 1159 a angegeben wurde gereinigt und gewaschen. Nun werden sie in Scheibchen geschnitten, eine feingehackte Zwiebel in 60 Gr. süßer Butter weiß gedämpft, die Champignons beigefügt und auf starkem Feuer einige Minuten mitgedünstet. Nun wird ein Kaffeelöffel voll Mehl darüber gestäubt, etwas feingehackte Petersilie, Estragon und 1/2 Glas guter Weißwein beigemischt und alles zusammen noch 3 bis 5 Minuten gekocht.

In gleicher Weise können alle eßbaren Pilze zubereitet werden, doch ist größte Sorgfalt und Sachkenntnis beim Sammeln derselben nötig, damit keine giftigen Pilze genossen werden.

Neunzehnter Abschnitt.

Salat.

1160. **Bemerkenswertes über den Salat.** Man trachte zu jeder Art Salat guten Essig, am besten weißen oder roten Weinessig zu verwenden, sowie gutes Salat- oder Olivenöl. Auch muß auf 1/3 Essig 2/3 Öl genommen werden. Man thut gut, den im Verhältnis zum Salat berechneten Essig, sowie Zwiebel, Schnittlauch, Pfeffer und Salz in einem kleineren Geschirr mit einer Gabel zu vermischen, dann an den Salat zu schütten, und erst wenn er gut damit vermengt ist, das nötige Öl beizufügen.

1161. **Kartoffelsalat.** Salade aux pommes de terre. Für 6 Personen 1 bis 1 1/2 Kilogr. Kartoffeln. Zubereitungszeit 3/4 Stunden. Zu Salat nimmt man kleine, feste (nicht mehlige) Kartoffeln, am besten gelbe englische, weil die Scheiben beim Untereinandermengen nicht so leicht brechen.

Man schwelle die gereinigten Kartoffeln nach Nr. 1102 auf starkem Feuer, schäle sie noch warm und schneide sie in Scheiben. Dann streue man feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber, gieße 1/2 Tasse heiße Fleischbrühe oder Bratenjus daran (mehlige Kartoffeln erfordern oft etwas mehr), auch Essig soviel als notwendig und vermische den Salat gut, ohne die Kartoffelscheiben zu brechen.